



**SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO**

Ocena programowa

Profil ogólnoakademicki

Raport samooceny

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
02-787 Warszawa, ul. Nowoursynowska 166

Nazwa ocenianego kierunku studiów: **FOOD SCIENCE – TECHNOLOGY AND NUTRITION**

1. Poziom/y studiów: **studia I stopnia i studia II stopnia**
2. Forma/y studiów: **studia stacjonarne**
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek¹
technologia żywności i żywienie (100%)

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów

Tabela 1. Efekty uczenia się zakładane dla kierunku FOOD SCIENCE – TECHNOLOGY AND NUTRITION, studia stacjonarne, stopień pierwszy, profil ogólnoakademicki dla programów obowiązujących od roku akademickiego 2023/2024

WIEDZA

Kod	Treść efektu uczenia się	PRK
TN_K1_W01	The graduate knows and understands theoretical issues in the field of biological, chemical, mathematical, and related sciences, which are the basis for the description of phenomena occurring in food and the human being body, used for its description	P6S_WG
TN_K1_W02	The graduate knows and understands processes and phenomena occurring in the human being body in the nutrition process and the influence of food ingredients on the human being body and functions, importance and influence of food ingredients and energy value on the development and functioning of the human being body and their importance in ensuring public health	P6S_WG
TN_K1_W03	The graduate knows and understands the composition and properties of raw materials, auxiliaries, food additives, and food industry products, the possibilities and conditions use of them in food production, taking into account the principles of sustainable development and their impact on human health	P6S_WG
TN_K1_W04	The graduate knows and understands the theoretical basis of phenomenon and changes occurring in raw materials, semi-fished products, and food products in a natural way, and under the influence of technological processes, food storage and testing	P6S_WG
TN_K1_W05	The graduate knows and understands basics of construction and operation of machines, devices, and instruments used for food processing and testing	P6S_WG
TN_K1_W06	The graduate knows and understands methods and techniques used for food processing, preservation, storage, and testing, with an emphasis on integrating modern technological tools, including those based on the resources of the digital world	P6S_WG
TN_K1_W07	The graduate knows and understands principles of good production and hygiene practice as well as systems and standards related to quality and safety assurance of food	P6S_WG
TN_K1_W08	The graduate knows and understands rules and organization methods of the production and chain of food supply (planning, production organization, storage, distribution of food and food consumption in collective and individual nutrition) in accordance with the legal	P6S_WG

	requirements of assurance of quality and food safety and the principles of sustainable development	
TN_K1_W09	The graduate knows and understands factors determining the quality and health safety of food with a different degree of processing, health hazards related to food, and methods of reducing the risk associated with these hazards	P6S_WG
TN_K1_W010	The graduate knows and understands rules for assessing the diet, nutritional quality and health of individuals and population as well as cultural and social aspects of food production, distribution and consumption, food quality design, including intangible aspects of food, and its socio-cultural functions	P6S_WG
TN_K1_W011	The graduate knows and understands economic, social, environmental, ethical, and legal conditions of food production and the principles of development of new products, distribution, and offering food to consumers, including basic concepts and principles in the field of protection of industrial property and copyright	P6S_WK
TN_K1_W012	The graduate knows and understands foundations for the creation of enterprises operating in the area of the food economy and the way of managements of these enterprises, determining the effectiveness of their activity	P6S_WK

UMIEJĘTNOŚCI

Kod	Treść efektu uczenia się	PRK
TN_K1_U01	The graduate can conduct experiments and solve practical issues in the field of basic sciences, and then implement them in activities carried out under directional issues in the field of food processing and human nutrition	P6S_UW
TN_K1_U02	The graduate can assess the composition, energy and nutritional value of food products, determine their impact on the growth, development, functioning and health of the body, assess the diet, and nutritional status, and use the obtained results to rationalize the nutrition of individuals and different population groups	P6S_UW
TN_K1_U03	The graduate can select methods and tools to make observations, measurements, and calculations in the field of phenomena occurring during processing, storage, research of food, human nutrition and consumer behaviour on the food market, and critically analyze and interpret the obtained data, assess the credibility of own actions	P6S_UW
TN_K1_U04	The graduate can analyze and evaluate the existing solutions appropriate for the food economy, identify problems and opportunities for professional activity, search for new solutions, and ways of their implementation using modern tools, including the use of modern design and	P6S_UW

	visualization tools, such as simulations and analytical methods	
TN_K1_U05	The graduate can carry out activities in the field of the technological and functional design of food production and mass catering plants, taking into account the marketing strategy and in accordance with the applicable standards of good manufacturing and hygienic practice as well as food quality and safety systems	P6S_UW
TN_K1_U06	The graduate can obtain, analyze and synthesize the obtained information and draw conclusions taking into account various conditions related to the aspects of human nutrition, food production, including regional production, food evaluation, consumer protection, intellectual property protection, legal, technological, economic, social, and sociological, cultural, ecological and ethical aspects of food production and consumption as well as quality and safety assurance in the food chain and human nutrition	P6S_UW
TN_K1_U07	The graduate can communicate with the surrounding using specialist terminology appropriate for the field of study, including taking part in a discussion on professional issues, also using a foreign language in the field relevant to the field of study, in accordance with the requirements set out for B2 level of the European System for the Description of Education Linguistic	P6S_UK
TN_K1_U08	The graduate can plan, organize and carry out, independently or in a team, simple project tasks related to food production and evaluation, human nutrition, and consumer behaviour	P6S_UO
TN_K1_U09	The graduate can update knowledge and deepen practical skills in the field of study, taking into account the progress in the development of science and technology, and the food production and human nutrition sector	P6S_UU

KOMPETENCJE SPOŁECZNE

Kod	Treść efektu uczenia się	PRK
TN_K1_K01	The graduate is ready to contact and exchange of experiences and knowledge with the experts in order to explore better solutions for particular problems connected to among others: food production, delivery chain, food storage and human nutrition	P6S_KK
TN_K1_K02	The graduate is ready to complete professional duties in a socially responsible manner, enterprising, ethical, compatible with the public interest and also with the respect for professional tradition, and for the right to intellectual property protection	P6S_KO

TN_K1_K03	The graduate is ready to take responsibility for the high quality and high pro-health value food production, meeting the quality standards and health safety requirements	P6S_KO
TN_K1_K04	The graduate is ready to responsible performing of professional roles, in it: compliance with the professional ethics and exploring knowledge related to the profession	P6S_KR

Tabela 2. Efekty uczenia zakładane dla kierunku FOOD SCIENCE TECHNOLOGY AND NUTRITION, studia stacjonarne, stopień drugi, profil ogólnoakademicki dla programów obowiązujących od roku akademickiego 2025/2026

WIEDZA

Kod	Treść efektu uczenia się	PRK
TN_K2_W01	The graduate knows and understands, in an extended scope, the composition and properties of raw materials, auxiliaries, food additives, and food industry products, including novel food, the possibilities and conditions of use of them in food production, taking into account the principles of sustainable development and their impact on human health, including bioprocesses to overcome global problems of food resources and human nutrition	P7S_WG
TN_K2_W02	The graduate knows and understands the possibilities and limitations of using machines, devices and instruments used for food processing and testing and the basics of their implementation and development trends in the area of their use	P7S_WG
TN_K2_W03	The graduate knows and understands, at an advanced level, phenomena and changes occurring in raw materials, semi-finished products, and food products in a natural way, and under the influence of technological processes, food storage and testing	P7S_WG
TN_K2_W04	The graduate knows and understands advanced methods and techniques used for food processing, preservation, storage, and testing and development of innovative, healthy, high-quality products	P7S_WG
TN_K2_W05	The graduate knows and understands, in an extended scope, consumer protection in the food market and factors determining the quality and health safety of food with a different degree of processing, health hazards related to food, and methods of reducing the risk associated with these hazards, as well as systems and standards related to quality and safety assurance of food	P7S_WG
TN_K2_W06	The graduate knows and understands, to an in-depth degree, rules and organization methods of the production and chain of food supply and quality management systems (planning, production organization, storage, distribution of food and food consumption in collective and individual	P7S_WG

	nutrition) following the legal requirements of assurance of quality and food safety and the principles of sustainable development	
TN_K2_W07	The graduate knows and understands, at advanced level, rules for assessing the diet, nutritional quality and health of individuals and populations as well as cultural and social aspects of food production, distribution and consumption, food quality design, including intangible aspects of food, and its socio-cultural functions	P7S_WG
TN_K2_W08	The graduate knows and understands, to an in-depth degree, economic, social, environmental, ethical, and legal conditions of food production and the principles of development of new products, distribution, and offering food to consumers, including basic concepts and principles in the field of protection of industrial property and copyright	P7S_WK
TN_K2_W09	The graduate knows and understands, to an extent, the principles of creating and managing various forms of individual entrepreneurship in the field of food economy	P7S_WK

UMIEJĘTNOŚCI

Kod	Treść efektu uczenia się	PRK
TN_K2_U01	The graduate can design experiments and experimental systems for food research using analytical, simulation and computer methods, as well as independently conduct experiments to solve complex problems	P7S_UW
TN_K2_U02	The graduate can use, in an extended scope, select methods and tools to make observations, measurements, and calculations in the field of phenomena occurring during processing, storage, research of food, human nutrition and consumer behaviour on the food market, and also for critical analysis and creative interpretation of obtained results and preparation of reports and scientific research studies	P7S_UW
TN_K2_U03	The graduate can analyze and evaluate the existing solutions appropriate for the food economy, identify problems and opportunities for professional activity, search for new solutions, and ways of their implementation using modern tools, including experiments, analytical methods, computer simulations, information and communication techniques, and others	P7S_UW
TN_K2_U04	The graduate can skillfully select sources of information, synthesize obtained data and draw conclusions, and perceive various conditions of professional issues related to the aspects of human nutrition, food production, food evaluation, consumer protection, quality and safety in the	P7S_UW

	food chain as well as technological, ethical, economic and ecological aspects	
TN_K2_U05	The graduate can formulate and test hypotheses related to research problems in food science and nutrition	P7S_UW
TN_K2_U06	The graduate can communicate effectively on specialist topics with a diverse audience, participate in and lead debates on professional issues, use a foreign language at the B2+ level of the Common European Framework of Reference for Languages	P7S_UK
TN_K2_U07	The graduate can organize teamwork, take on different roles in the team and cooperate with other team members	P7S_UO
TN_K2_U08	The graduate can independently plan further professional development and guide others in this area	P7S_UU

KOMPETENCJE SPOŁECZNE

Kod	Treść efektu uczenia się	PRK
TN_K2_K01	The graduate is ready to recognize the importance of knowledge in professional life, analyze it critically and seek sources from experts	P7S_KK
TN_K2_K02	The graduate is ready to conduct scientific research, perform various advanced tasks, formulate conclusions and opinions in the field of food production and identify and manage crisis factors in the food industry	P7S_KO
TN_K2_K03	The graduate is ready to use the acquired knowledge and skills in professional life in a socially responsible, ethical manner, consistent with the public interest, as well as with respect for professional traditions	P7S_KR

Opis symboli:

K (po podkreślniku) – kierunkowe efekty uczenia się

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

P6S – charakterystyka efektów uczenia się dla poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

P7S – charakterystyka efektów uczenia się dla poziomu 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji

WG (po podkreślniku) – wiedza: zakres i głębokość/kompletność perspektywy poznawczej i zależności

WK (po podkreślniku) – wiedza: kontekst/uwarunkowania, skutki

UW (po podkreślniku) – umiejętności: wykorzystanie wiedzy/rozwiązywanie problemy i wykonywane zadania

UK (po podkreślniku) – umiejętności: komunikowanie się/odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym

UO (po podkreślniku) – umiejętności: organizacja pracy/planowanie i praca zespołowa

UU (po podkreślniku) – umiejętności: uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju i innych osób

KK (po podkreślniku) – kompetencje społeczne: oceny/krytyczne podejście

KO (po podkreślniku) – kompetencje społeczne: odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego

KR (po podkreślniku) – kompetencje społeczne: rola zawodowa/niezależność i rozwój etosu

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Rafał Wołosiak	Dr hab./ profesor uczelni/Dziekan Wydziału Technologii Żywności
Anna Bzducha-Wróbel	Dr hab./ profesor uczelni/Prodziekan Wydziału Technologii Żywności
Ewa Majewska	Dr hab./ adiunkt z hab./Koordynator ds. jakości kształcenia
Agata Marzec	Prof. dr hab./profesor/Koordynator ds. współpracy z pracodawcami
Marta Chmiel	Dr hab./adiunkt z habilitacją/Sekretarz Komisji ds. Nauki
Magdalena Wirkowska-Wojdyła	Dr hab./profesor uczelni/Koordynator ds. współpracy międzynarodowej
Elżbieta Hać-Szymańczuk	Dr hab./profesor uczelni/Koordynator ds. zasobów dydaktycznych
Beata Drużyńska	Dr inż./adiunkt/Koordynator ds. stypendiów
Joanna Bryś	Dr hab./profesor uczelni/Koordynator ds. zasobów biblioteczno-informacyjnych
Michał Oczkowski	Dr inż./adiunkt/Koordynator ds. studiów obcojęzycznych WŻCz
Zbigniew Wagner	Mgr inż./główny specjalista/Biuro Doskonałości Dydaktycznej

Spis treści

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów	2
Skład zespołu przygotowującego raport samooceny	8
Prezentacja uczelni	10
Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim	11
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	11
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	33
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	54
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	78
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	108
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	124
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	127
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	145
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	178
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	187
Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów	193
Część III. Załączniki	196

Prezentacja uczelni

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW) jest najstarszą w Polsce uczelnią rolniczą i przyrodniczą, kontynuującą tradycje powołanego w 1816 roku Instytutu Agronomicznego w Marymoncie. Obecnie SGGW jest nowoczesnym, dynamicznie rozwijającym się uniwersytetem przyrodniczym, cenionym za wysoką jakość kształcenia, otwartość na zmiany oraz aktywny udział w rozwoju nauki i gospodarki. Uczelnia współpracuje z ponad 275 uczelniami i instytucjami z 50 krajów, a od 2022 roku należy do UNiGreen - The Green European University, zrzeszającego europejskie uczelnie o profilu przyrodniczym. Międzynarodowa współpraca, liczne programy wymiany oraz udział w międzynarodowych projektach badawczych umożliwiają studentom i kadrze rozwój kompetencji w środowisku akademickim o globalnym zasięgu.

Uczelnia prowadzi działalność dydaktyczną w ramach 14 wydziałów, a także realizuje zadania w zakresie badań naukowych w 16 instytutach, 5 centrach badawczych oraz w szkole doktorskiej. Nowoczesny kampus SGGW na warszawskim Ursynowie zajmuje około 70 hektarów i stanowi zielony kompleks dydaktyczno-badawczy z 1500 pomieszczeniami dydaktycznymi (laboratoria, sale ćwiczeniowe, aule, laboratoria komputerowe), 4000 miejsc w domach studenckich, biblioteką, obiektami sportowymi (basen, hale, boiska, siłownie), zapleczem gastronomicznym i uczelnianym wi-fi. SGGW kształci ponad 17 tysięcy studentów, doktorantów i słuchaczy oraz uczestników programów wymiany międzynarodowej. Uczelnia oferuje kształcenie na 42 kierunkach studiów pierwszego stopnia i jednolitych magisterskich (w tym na 6 w języku angielskim) oraz na 35 kierunkach studiów drugiego stopnia (w tym na 7 w języku angielskim). SGGW oferuje też ponad 60 programów studiów podyplomowych i innych form kształcenia. Jednym z oferowanych w języku angielskim kierunków studiów jest Food Science – Technology and Nutrition, który jest prowadzony od roku akademickiego 2022/2023. Łączy on wiedzę z zakresu technologii żywności, dietetyki i nauk o żywieniu człowieka. Kierunek wpisuje się w priorytety Strategii Rozwoju SGGW, zakładającej m.in. wspieranie badań i kształcenia w obszarach zrównoważonego rolnictwa, bezpieczeństwa żywnościowego, zdrowego żywienia oraz poprawy jakości życia społeczeństwa.

Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się

1. *Powiązanie koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi uczelni (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów), oczekiwań formułowanych wobec kandydatów, oferowanych wybieralnych modułów kierunkowych (tzw. specjalności/specjalizacji)*

Misją Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest służenie rozwojowi intelektualnemu, społecznemu i gospodarczemu polskiego społeczeństwa oraz społeczności międzynarodowej, ze szczególnym uwzględnieniem zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, gospodarki żywnościowej i szeroko rozumianego środowiska przyrodniczego. Celem SGGW jest prowadzenie na najwyższym poziomie badań naukowych i kształcenia oraz działalności wdrożeniowej, przyczyniających się do zrównoważonego rozwoju i minimalizowania negatywnych skutków prognozowanych zmian, w tym zmian klimatycznych. Podstawą tożsamości Uczelni są następujące wartości: profesjonalizm, dbałość o jakość, pracowitość oraz innowacyjność.

Zgodnie z aspiracjami nowoczesnego uniwersytetu, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie koncentruje się na rozwoju pięciu obszarów funkcjonowania: badaniach naukowych, kształceniu, współpracy międzynarodowej, transferze wiedzy do gospodarki oraz wzmacnianiu pozycji ekonomicznej. Wizja przyszłości Uczelni obejmuje także dbałość o sprawną administrację i nowoczesną infrastrukturę, w tym ukształtowanie kampusu SGGW poprzez wdrożenie idei zrównoważonego rozwoju w zakresie kształcenia, współpracy z otoczeniem zewnętrznym i gospodarki obiegu zamkniętego.

W powiązaniu ze Strategią Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Misją Wydziału Technologii Żywności jest zwiększanie świadomości i kształtowanie rozwoju intelektualnego, gospodarczego i etycznego społeczeństwa, a także doskonalenie szeroko pojętej gospodarki żywnościowej, na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, w ścisłym powiązaniu ze środowiskiem naturalnym i zdrowiem konsumentów. Celem Instytutu Nauk o Żywności zaś jest prowadzenie badań naukowych na najwyższym poziomie, odkrywających i tłumaczących obserwowaną rzeczywistość, pozwalających na wprowadzenie nowych, bezpiecznych i bardziej komfortowych rozwiązań praktycznych zarówno w przemyśle, jak i w gospodarstwie domowym, oraz wieloetapowe, wszechstronne i prowadzone na najwyższym poziomie kształcenie społeczeństwa, realizowane poprzez ścisłą współpracę z Wydziałem.

Na Wydziale Technologii Żywności, w porozumieniu z Instytutem Nauk o Żywności założono następujące cele:

1. kształcenie studentów z zachowaniem najwyższych standardów, w celu przygotowania absolwentów do konkurencyjności na współczesnym rynku pracy, w tym międzynarodowym rynku pracy oraz funkcjonowania w społeczeństwie opartym na wiedzy,
2. udział w zapewnieniu zrównoważonego rozwoju nowoczesnej gospodarki żywnościowej,
3. włączanie studentów w prowadzenie obiektywnych i kompleksowych badań naukowych i prac rozwojowych nad żywnością,
4. rozwijanie kontaktów z otoczeniem społeczno-gospodarczym, uwzględnianie ich rezultatów w działalności dydaktycznej i świadczenie usług badawczych,
5. kształcenie i rozwój kadr badawczo-dydaktycznych,
6. kształcenie w celu uzupełniania wiedzy poprzez prowadzenie różnych form edukacji (studia podyplomowe, mikropoświadczenia, kursy doszkalające itp.).

Kierunek Food Science – Technology and Nutrition (FSTN) oferuje studentom nowoczesne nauczanie w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, oparte na najnowszych osiągnięciach naukowych. Zakładane efekty kształcenia osiągane są z wykorzystaniem nowoczesnych technik, zasobów i infrastruktury badawczej, przy zaangażowaniu doświadczonych pracowników badawczo-dydaktycznych Instytutu Nauk o Żywności i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW, a także innych instytutów Uczelni. Dzięki temu program studiów FSTN stanowi atrakcyjną ofertę dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem kompetencji w zakresie produkcji żywności i żywienia człowieka w połączeniu ze zdobyciem kompetencji w zakresie wykorzystania profesjonalnej terminologii w języku angielskim. Założeniem do powstania kierunku łączącego kompetencje z zakresu przetwórstwa żywności i żywienia człowieka z nauczaniem w języku angielskim, tworząc studia otwarte na obywateli polskich i obcokrajowców z całego świata było to, że realizacja nauczania w międzynarodowym środowisku wzbogaca absolwentów o kluczowe kompetencje umożliwiające swobodne podejmowanie pracy w ponadnarodowych przedsiębiorstwach oraz stwarza możliwość wymiany doświadczeń w zakresie popularnych w różnych obszarach kulturowych surowców, technologii produkcji żywności i zwyczajów żywieniowych.

Koncepcja kształcenia zakłada także połączenie treści kształcenia związanych z produkcją i przetwarzaniem żywności oraz treści związanych z żywieniem człowieka i gastronomią, tworząc większą całość, w ramach której studenci mogą personalizować swoją ścieżkę edukacyjną wybierając przedmioty związane z przetwarzaniem żywności bądź żywieniem. Tworzenie odrębnych programów nie sprawdziłoby się w przypadku studiów prowadzonych w języku angielski, gdzie liczba osób zainteresowanych (i będących w stanie podjąć studia w przypadku kandydatów z zagranicy) jest naturalnie bardziej ograniczona. Kształcenie na kierunku Food Science – Technology and Nutrition ma ponadto z założenia bardzo praktyczny charakter przy utrzymaniu odpowiedniego udziału wiedzy przekazywanej na wykładach, właściwego dla ogólnoakademickiego profilu kierunku. Na I stopniu udział godzin ćwiczeń przekracza 60%, natomiast na II stopniu wynosi 77%.

Podczas studiów I stopnia na kierunku FSTN studenci realizują dużą liczbę godzin dydaktycznych, w tym wykłady, praktyczne zajęcia laboratoryjne (takie jak wykonywanie eksperymentów w grupach lub indywidualnie), a także zajęcia projektowe. Oprócz kompetencji związanych z procesami technologicznymi oraz wpływem żywności i żywienia na zdrowie człowieka, absolwenci umieją identyfikować zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne występujące podczas produkcji, przetwarzania, dystrybucji i przechowywania żywności, poznają systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Studia koncentrują się również na odpowiedniej organizacji procesów technologicznych, w szczególności na uzyskaniu produktów wysokiej jakości oraz na wdrażaniu procesów z wykorzystaniem innowacyjnych technik, standardów i zrównoważonych systemów żywnościowych. Ponadto pozwalają nabyć cenną wiedzę i umiejętności dotyczące żywieniowych aspektów zdrowia, w tym wpływu żywności i żywienia na utrzymanie i przywracanie zdrowia. Koncepcja kształcenia na tym kierunku studiów zakłada również, że studenci zdobywają wiedzę i umiejętności z zakresu ekonomiki i marketingu w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego i zakładach żywienia zbiorowego, a także zarządzania produkcją. Rozumieją również zasady funkcjonowania rynku żywności oraz istotę marketingu żywności i zachowań konsumenckich.

Studia drugiego stopnia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition trwają cztery semestry. Realizując ten kierunek studiów studenci zdobywają pogłębioną wiedzę specjalistyczną z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka. Program studiów obejmuje przedmioty humanistyczno-społeczne, a także przedmioty kierunkowe (w tym fakultatywne), umożliwiając studentom zdobycie pogłębionej wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych do przyszłego zatrudnienia w sektorach gospodarki zajmujących się produkcją i zapewnianiem jakości żywności na wyższych stanowiskach. Studia przygotowują również do realizacji projektów

badawczych i naukowych. Do prowadzenia zajęć wykorzystywane są specjalistyczne laboratoria i sale póltechniczne. Nowoczesna aparatura badawcza umożliwia przeprowadzanie interesujących eksperymentów, co prowadzić będzie do powstawania kreatywnych i intrygujących prac dyplomowych. Dobry wybór przedmiotów fakultatywnych pozwala studentom rozwijać swoje zainteresowania poznawcze i badawcze. Wybór przedmiotów fakultatywnych jest elastyczny i może podlegać okresowym przeglądom i modyfikacjom w zależności od zainteresowań studentów, ich potrzeb, sugestii, postępu naukowego oraz zapotrzebowania pracodawców (zewnętrznych interesariuszy). Studenci (obu stopni studiów FSTN) mogą ponadto wybierać przedmioty obieralne spoza oferty ujętej w programie studiów FSTN, korzystając z programu Uczelnianych Zajęć Obieralnych (UZO), którego celem jest zwiększenie elastyczności studiowania oraz umożliwienie studentom zdobywania wiedzy i umiejętności zgodnych z ich potrzebami i zainteresowaniami. Podobnie, narzędziami indywidualizacji dydaktyki są funkcjonujące w SGGW Program Tutoringu Akademickiego oraz Program Mentoringu Akademickiego w SGGW, określające zindywidualizowane formy i zasady pracy w formie tutoringu lub mentoringu ze studentem lub doktorantem. Programy te zostaną bardziej szczegółowo opisane w Kryterium 2 punkt 4. Studia dają również możliwość prowadzenia badań i realizacji części programu studiów na uczelniach partnerskich należących do sojuszu UNIGreen oraz w ramach programów CEEPUS i Erasmus+. Studenci mogą również rozwijać swoje zainteresowania podczas krajowych lub zagranicznych praktyk zawodowych, które odbędą się dwukrotnie w trakcie studiów. Studia kończą się obroną pracy magisterskiej.

Koncepcja kształcenia na studiach II stopnia na kierunku FSTN obejmuje zagadnienia z zakresu dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, w której pracownicy badawczo-dydaktyczni prowadzą badania. Koncepcja kształcenia na tym kierunku zakłada, że absolwenci II stopnia będą dysponować pogłębioną wiedzą i umiejętnościami z zakresu aspektów zdrowotnych związanych z żywieniem, a także czynników związanych z przetwarzaniem, przechowywaniem i dystrybucją żywności, zasadami funkcjonowania rynku żywności oraz istotą zachowań konsumenckich. Ponadto zdobędą pogłębioną wiedzę z zakresu systemów zarządzania jakością i zrównoważonej gospodarki żywnościowej.

Koncepcja kształcenia na tym kierunku wpisuje się bezpośrednio w Misję Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, która zakłada, że Uczelnia służyć będzie rozwojowi intelektualnemu, społecznemu i ekonomicznemu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem zrównoważonego rozwoju gospodarki żywnościowej i środowiska naturalnego. Studenci mają również możliwość ukończenia części programów studiów na uniwersytetach sojuszu UNIGreen oraz na innych uczelniach współpracujących z SGGW, czego celem jest promowanie doskonałości i międzynarodowej współpracy w obszarach edukacji, badaniach i innowacjach w zakresie zrównoważonego rolnictwa, zielonej biotechnologii oraz nauk o środowisku i życiu.

Program kształcenia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition został opracowany w efekcie szerokiej dyskusji wśród nauczycieli akademickich i studentów, z uwzględnieniem zdania interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, a także z uwzględnieniem krajowych i międzynarodowych doświadczeń osób tworzących program studiów oraz doświadczeń wynikających z przeprowadzonego podczas prac benchmarkingu w obszarze zbliżonych programów na wyróżniających się uczelniach. Program obu stopni studiów został opracowany przez międzywydziałowy zespół łączący nauczycieli akademickich z Wydziału Technologii Żywności i z Wydziału Żywienia Człowieka. Podczas kolejnych etapów prac był konsultowany z Kierownikami Katedr i koordynatorami tworzonych przedmiotów i ich zdanie było brane pod uwagę w dalszych pracach.

Rekrutacja na studia I stopnia na kierunku FSTN realizowana jest na podstawie wyników egzaminu maturalnego (egzaminu dojrzałości) z jednego z trzech przedmiotów kwalifikacyjnych:

biologii, chemii lub matematyki. Wymagana jest także potwierdzona znajomość języka angielskiego:

- certyfikat znajomości języka angielskiego na poziomie B2,
- wynik matury z języka angielskiego na poziomie rozszerzonym nie niższy niż 60% lub
- rozmowa kwalifikacyjna sprawdzająca znajomości z języka angielskiego na poziomie umożliwiającym podjęcie studiów (poziom B2).

Podczas rekrutacji na studia II stopnia wymagany jest dyplom studiów I stopnia kierunku technologia żywności i żywienie człowieka lub studiów pokrewnych. Poza tym kandydat załącza inne wskazane dokumenty w swoim profilu w systemie IRK. Jeżeli w wyniku analizy stwierdzone zostaną ewentualne rozbieżności efektów uczenia się w odniesieniu do oczekiwanych, student zobowiązany będzie do uzupełnienia w trakcie studiów II stopnia braków kompetencyjnych poprzez realizację i zaliczenie wskazanych przez komisję przedmiotów, w wymiarze nieprzekraczającym 30 ECTS. Do postępowania dopuszczone są osoby, które ukończyły studia w języku angielskim lub których znajomość języka angielskiego na poziomie minimum B2 została potwierdzona certyfikatem językowym albo w drodze egzaminu sprawdzającego znajomość języka angielskiego na tym samym poziomie.

Podczas studiów I stopnia studenci mogą wybrać różne przedmioty fakultatywne, w tym w ramach bloku przedmiotów przygotowujących do prowadzenia badań naukowych: Methodological electives (Methodology in nutritional projects / Methodology in technological projects), Project electives (Nutritional project / Technological project) oraz powiązane z nimi seminarium (Seminar human nutrition / Seminar food technology). Na studiach II stopnia występuje analogiczny blok przedmiotów badawczych. W 3 semestrze są to: Research project laboratory (Nutritional research project laboratory / Technological research project laboratory) oraz seminarium (Seminar human nutrition / Seminar food technology). W 4 semestrze są to natomiast: Master thesis (obszar human nutrition / food technology) oraz kontynuowane seminarium (Seminar human nutrition / Seminar food technology).

- 2. Związek kształcenia z prowadzoną w uczelni działalnością naukową, w tym do głównych kierunków działalności naukowej prowadzonej w uczelni w dyscyplinie/dyscyplinach, do której kierunek jest przyporządkowany oraz najważniejszych osiągnięć naukowych uczelni w tym zakresie z ostatnich 5 lat będących wynikiem tej działalności (kategoria naukowa, prestiżowe publikacje, granty, nagrody, awanse naukowe), a także sposobów wykorzystania wyników działalności naukowej w opracowaniu i doskonaleniu programu studiów, jak również w procesie jego realizacji, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości zdobywania przez studentów kompetencji badawczych i udziału w badaniach*

Kierunek Food Science – Technology and Nutrition osadzony jest w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Dyscyplina ta w SGGW ma kategorię B+. Tworzą ją pracownicy Instytutu Nauk o Żywności (100% kadry) oraz Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka. Osiągnięcie kategorii B+ w ewaluacji było możliwe dzięki aktywności pracowników obu Jednostek w zdobywaniu projektów naukowo-badawczych zarówno ze środków krajowych, jak i zagranicznych, a wyniki prac zostały opublikowane w wysokiej klasy specjalistycznych magazynach i czasopismach o zasięgu krajowych i międzynarodowym.

W ciągu ostatnich lat (2020-2024) nastąpił wzrost aktywności publikacyjnej pracowników z dyscypliny technologia żywności i żywienia. Liczbę publikacji, które ukazały się w czasopismach punktowanych przez MNiSW, liczbę punktów MNiSW oraz przeciętną liczbę pkt za 1 publikację w latach 2020-2024 przedstawiono w tabeli 1.1.

Tabela 1.1. Liczba publikacji autorstwa pracowników INoŻ oraz INoŻCz, które ukazały się w czasopismach punktowanych przez MNiSW, łączna liczba punktów MNiSW oraz przeciętna liczba pkt za 1 publikację, która ukazała się w latach 2020 oraz 2023

Instytut	Liczba publikacji (artykuły i monografie)		Liczba pkt za publikacje wg punktacji MNiSW		Przeciętna liczba pkt za 1 publikację	
	2020	2024	2020	2024	2020	2024
Nauk o Żywności	123	235	8 278	17 865	67,3	76,0
Nauk o Żywieniu Człowieka	206	207	15 940	19 130	77,4	92,4
<i>łącznie</i>	329	442	24 218	36 995	73,6	83,7

W okresie 2020-2024 całkowita liczba publikacji zwiększyła się o 34%, liczba punktów za publikacje naukowe zwiększyła się o ponad 50%. Zwiększeniu uległa również przeciętna wartość punktowa jednej publikacji, z 73,6 pkt w 2020 r. do 83,7 pkt w 2024 r.

Kierunki studiów realizowane są przy wnikliwej analizie prac badawczych prowadzonych w INoŻ oraz INoŻCz oraz instytutach współpracujących przy ich realizacji. Bierze się tu pod uwagę zarówno zakres obszarowy badań, jak i aktualność stawianych celów naukowych. Prace badawcze prowadzone przez pracowników realizujących zajęcia dydaktyczne są prowadzone m.in. w ramach projektów zewnętrznych.

Wśród wiodących osiągnięć w działalności badawczej zrealizowanych w latach 2022-2024 w dyscyplinie technologia żywności i żywienia w **Instytucie Nauk o Żywności** można wymienić przede wszystkim poniższe. Prace te mają odzwierciedlenie w tematyce podejmowanej podczas zajęć i w realizowanych na zakończenie I stopnia studiów projektach badawczych. Także tematy planowanych prac magisterskich jest powiązana z prowadzonymi w Instytucie badaniami.

[1]Odwadnianie osmotyczne, suszenie, niekonwencjonalne techniki (PEF, US, PL) oraz powłoki jadalne w kształtowaniu jakości produktów pochodzenia naturalnego

Badania wykazały zasadność zastosowania do odwadniania osmotycznego owoców innych roztworów hipertonicznych niż roztwór sacharozy, mając na uwadze poszukiwanie różnych rozwiązań prowadzących do ograniczenia spożycia cukrów. Zastosowanie roztworów polioli, tj. mannitolu i sorbitolu, w różnych stężeniach pozwoliło na zastąpienie standardowego roztworu sacharozy. Badania wykazały, że zmiany kinetyki odwadniania oraz właściwości fizycznych i chemicznych tkanki truskawki pod wpływem procesu odwadniania osmotycznego były zbliżone do uzyskanych przy zastosowaniu roztworu sacharozy. Wykazano, że najlepszym roztworem do odwadniania osmotycznego jest 30 lub 40% roztwór sorbitolu, natomiast roztwór mannitolu nie jest zalecany ze względu na trudności z przygotowaniem wysokiego stężenia roztworu i zachodzącej krystalizacji mannitolu w tkance owoców. W przypadku sorbitolu zmiany zawartości związków bioaktywnych, podobnie jak barwy, były porównywalne z roztworu sacharozy. Jednakże, istotnie zmienił się profil zawartości cukrów, w którym zredukowano w odwadnianych ekologicznych truskawkach zawartość sacharozy, glukozy i fruktozy, które zostały zastąpione poliolami o niższym indeksie glikemicznym.

[2] Analiza wpływu dodatku liofilizowanych kwiatów dziewanny na stabilność oksydacyjną wybranych olejów

Podjęto próbę analizy wpływu dodatku liofilizowanych kwiatów dziewanny na stabilność oksydacyjną olejów tłoczonych na zimno o wysokiej zawartości wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Wykazano, że dodatek kwiatów dziewanny oraz ich ekstraktu ma pozytywny wpływ na stabilność oksydacyjną i aktywność przeciwutleniającą olejów rzepakowego, z nasion chia i konopnego, nie zmieniając jednocześnie ich jakości. W przypadku maceratów najlepsze działanie przeciwutleniające wykazał dodatek kwiatów do oleju lnianego oraz oleju z nasion chia, wydłużając czas utleniania olejów o 60%. Dodatek ekstraktu i kwiatów zwiększył aktywność przeciwutleniającą olejów oraz ogólną zawartość fenoli.

[3] Badanie odżywczych, bioaktywnych oraz toksycznych składników żywności, ich właściwości, przemian i oddziaływań ze składnikami matrycy żywnościowej

Badania miały na celu analizę i ocenę wpływu temperatury i wybranych składników żywności na powstawanie 15 ciężkich WWA z listy Komitetu Naukowego ds. Żywności UE w oleju rzepakowym i parafinowym, jak również badanie ich interakcji z wybranymi składnikami żywności. W ramach badań dokonano obróbki termicznej tłuszczów zarówno niewzbogaconych, jak i wzbogaconych w wybrane związki z grupy fenoli, steroli i tokoferoli, przygotowano próbki do analizy WWA przy użyciu nowoczesnej metody ekstrakcji i oczyszczania prób QuEChERS, po czym przeprowadzono jakościowo – ilościową analizę zawartości WWA metodą HPLC-FLD/DAD. Stwierdzono, że oczyszczenie oleju rzepakowego z frakcji lipidowo-sterolowej przed obróbką cieplną redukuje zawartość powstających w nim poliarenow. Poziom zanieczyszczenia przez WWA badanych olejów wzrastał wraz ze wzrostem temperatury ogrzewania. Tworzenie WWA w analizowanych tłuszczach podczas ich obróbki cieplnej, zarówno w oleju rzepakowym, jak i oleju parafinowym zostało znacząco zahamowane poprzez dodatek do nich wybranych związków fenolowych, co może być związane z ich silnymi właściwościami przeciwutleniającymi i zmiatającymi wolne rodniki. Potwierdzono interakcje powstałych WWA z wybranymi składnikami żywności z grupy fenoli, steroli, tokoferoli, a więc kwasem chinowym, β -sitosterolem i mieszaniną tokoferoli oraz wybranymi białkami roślinnymi i zwierzęcymi oraz glikogenem i skrobią, które mogą stanowić nośniki w produktach żywnościowych. W kolejnym zadaniu określono wpływ pożytków pszczelich w miodzie na jego cechy fizykochemiczne oraz właściwości antyoksydacyjne. Z analizy porównawczej miodów rzepakowych wzbogaconych 1% propolisu, 2% pierzgi i 5% pyłku pszczelego wynika, że powyższe dodatki zwykle nie miały wpływu na zawartość wody i cukrów, ale znacząco wpływały na cechy jakościowe miodów, w tym przewodność elektryczną, pH, zawartość wolnych kwasów, pigmenty, barwę, całkowitą zawartość polifenoli oraz zdolność do wychwytywania wolnych rodników. W wyniku przeprowadzonych badań można sugerować wzbogacanie miodów rzepakowych produktami pszczelimi, zwłaszcza pyłkiem pszczelim.

[4] Wpływ bakterii mlekowych na proteolizę i występowanie substancji bioaktywnych w serach

Bakterie mlekowe wykazują różną aktywność proteolityczną oraz zdolność wytwarzania zarówno amin biogennych jak i substancji bioaktywnych w matrycy produktów spożywczych, w tym również w serach. Celem badań było określenie aktywności proteolitycznej i zdolności wytwarzania bioaktywnych peptydów o właściwościach przeciwnadciśnieniowych jak również amin biogennych i wolnych aminokwasów w modelach serów otrzymanych z dodatkiem wybranych szczepów z rodzaju *Lactobacillus* oraz *Lactococcus* w czasie dojrzewania. Na potrzeby badań opracowano metodę otrzymywania modeli serów w warunkach laboratoryjnych. Zastosowanie w produkcji serów dodatkowych szczepów bakterii mlekowych w połączeniu z wysokiej jakości surowcem i odpowiednimi praktykami produkcyjnymi może zapewnić dobry sposób wytwarzania produktów o zwiększonej zawartości substancji bioaktywnych o prozdrowotnych funkcjach, jak również wpływać na zmniejszenie ryzyka zdrowotnego związanego z występowaniem amin biogennych w serach. Wpływa również na przyspieszenie procesu dojrzewania serów.

[5] Zastosowanie metod termoanalitycznych i chromatograficznych do monitorowania przemian zachodzących w produktach żywnościowych zawierających tłuszcze

Celem badań była analiza struktury i przemian zachodzących w wybranych produktach żywnościowych oraz odpadowych przemyśle owocowo-warzywnego, zawierających tłuszcze. Analizowano również właściwości mieszanin olejowych oraz produktów przeestryfikowania enzymatycznego i chemicznego tych mieszanin. Przedmiotem badań były głównie mieszaniny takich olejów, jak: olej kokosowy, rzepakowy, olej z orzechów laskowych, olej konopny, lniany, z czarnuszki, z pestek pomidora. Zastosowano nowoczesne metody badawcze - różnicową

kalorymetrię skaningową, ciśnieniową różnicową kalorymetrię skaningową i termogravimetrię. Na podstawie kształtu krzywych otrzymanych w analizie termogravimetrycznej, możliwe było uzyskanie informacji na temat przemian zachodzących w głównych składnikach produktów żywnościowych, tj. tłuszcze, węglowodany, białka. Otrzymane wyniki umożliwiły również określenie stabilności wybranych produktów żywnościowych podczas przetwarzania i przechowywania, co jest istotne ze względu na jakość i bezpieczeństwo produktów zawierających tłuszcze. Wykazano, że oleje pozyskane z pestek owoców jagodowych oraz pseudozbóż (amarantus i komosa ryżowa) stanowią źródło wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, w tym linolowego i α -linolenowego. Rozmieszczenie kwasów tłuszczowych pomiędzy pozycje triacylogliceroli było typowe dla olejów roślinnych. W badanej frakcji lipidowej pochodzącej z pestek owoców jagodowych oraz pseudozbóż kwasy nasycone zlokalizowane były głównie w pozycjach zewnętrznych, natomiast nienasycone kwasy tłuszczowe w pozycji sn-2 triacylogliceroli.

[6] Wykorzystanie unikatowych właściwości grzybów i ich enzymów do pozyskiwania oraz modyfikacji składników i dodatków do żywności

W toku badań nad biosyntezą oleju mikrobiologicznego z udziałem dzikiego szczepu drożdży *Yarrowia lipolytica* opracowano koncepcję hodowli tych mikroorganizmów w podłożach z odpadową solanką pochodzącą z przemysłu rybnego oraz odpadowym olejem rzepakowym po procesie smażenia filetów rybnych. Posmażalniczy olej rzepakowy okazał się źródłem węgla dobrze przyswajalnym przez badany szczep a hodowle z jego udziałem były efektywniejsze niż te prowadzone z odpadową melasą pod kątem wydajności biosyntezy oleju mikrobiologicznego. Kontynuowano zatem prace nad molekularnymi mechanizmami syntezy tłuszczów wewnątrzkomórkowych w podłożach z hydrofobowymi źródłami węgla oraz metodami ich ekstrakcji z zastosowaniem technik niekonwencjonalnych (ultradźwięki, homogenizacja wysokociśnieniowa, pulsacyjne pole elektryczne). Unikatowe właściwości grzybów jak drożdży *Y. lipolytica* oraz grzybów strzępkowych *Rhizopus oryzae* w kontekście produkcji enzymów lipolitycznych w podłożach z lipidowym źródłem węgla zostały też wykorzystane w odniesieniu do modyfikacji potencjalnych dodatków do żywności. Rozpoczęto analizy z udziałem dokowania molekularnego. Biokatalizatory wykorzystano do modyfikacji związków fenolowych w celu zwiększenia ich lipofilowości i potencjalnego zastosowania w żywności jako związków o właściwościach przeciwutleniających i przeciwdrobnoustrojowych. W ramach tematu zidentyfikowano także i oceniono dotąd nieznany skład steroli obecnych w lipidach zapasowych drożdży. Kontynuowano badania nad modyfikacją enzymatyczną kwasów fenolowych. Badano otrzymane własne immobilizowane biokatalizatory i wykorzystano je do modyfikacji wybranych związków fenolowych w celu zwiększenia ich lipofilowości i potencjalnego zastosowania w żywności jako związków o właściwościach przeciwutleniających i przeciwdrobnoustrojowych. Zakończono projekt związany z udziałem dokowania molekularnego, wyjaśniając mechanizm estryfikacji kwasu cynamonowego i jego pochodnej z butanolem z udziałem lipazy B z drożdży *Candida antarctica*. Podjęto także próbę oceny wpływu wody plazmowanej w podłożu hodowlanym na aktywność enzymów lipolitycznych w biosyntezie gammadekalaktonu i innych związków zapachowych. W kolejnym zadaniu zrealizowanym ramach tematu oceniono możliwości biosyntezy gamma-dekalaktonu (związku o zapachu brzoskwińowym) przez komórki drożdży *Yarrowia lipolytica*. W hodowlach wgłębnych mikroorganizmów stosowano zróżnicowane podłoża na bazie nanowody (wody plazmowanej niskotemperaturowo pod powietrzem i azotem). Z uwagi na rosnący trend związany z ochroną środowiska w podłożach w formie źródeł węgla i azotu starano się wykorzystać makuchy (produkty odpadowe po tłoczeniu nasion roślin oleistych, po uprzedniej ich charakterystyce). Weryfikowano także wpływ procesu immobilizacji komórek mikroorganizmów na powierzchni gąbki roślinnej *Luffa cylindrica* na wydajność biosyntezy laktonu.

[7] Poszukiwanie naturalnych zamienników syntetycznych dodatków do żywności

Obecnie konsumenci coraz częściej wybierają produkty pochodzenia naturalnego lub takie, które na etykiecie zawierają naturalne zamienniki w postaci izolatów pochodzących z komercyjnie dostępnego materiału roślinnego, często znajdującego zastosowanie w medycynie naturalnej lub kulinariach. W badaniach wykorzystano materiał roślinny, który jest popularny wśród konsumentów ze względu na swoją dostępność i zalecane właściwości biologiczne, np. liście morwy białej, melisy lekarskiej czy maliny czerwonej. Otrzymane ekstrakty roślinne zostały ocenione pod względem ich aktywności biologicznej. Olejki eteryczne otrzymane z owoców jałowca, goździków oraz skórki z cytryny nie miały wpływu na liczbę bakterii mlekowych w śmietanie, co sugeruje, że mogłyby być one naturalnym dodatkiem do produktów mleczarskich.

[8] Aspekty mikrobiologiczne i biotechnologiczne kształtowania jakości oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

W wyniku badań oceniano wykorzystanie aktywnych opakowań na bazie folii spożywczej z pullulanem i olejkiem z kory cynamonu i goździkowym lub papieru z olejkiem cynamonowym oraz samego olejku z jałowca do przedłużenia trwałości mikrobiologicznej szpinaku, mięsa wołowego i napojów typu smoothie. Stwierdzono, że aktywne opakowania hamują wzrost mikroorganizmów w świeżej żywności, a olejki eteryczne spełniają funkcję naturalnych środków przeciwdrobnoustrojowych. Sprawdzono wpływ enzymów fagowych na kinetykę wzrostu bakteryjnych gospodarzy. Najwyższe zahamowanie ich wzrostu stwierdzono z użyciem acetonu po 72h namnażaniu fagów. Oceniono wpływ izomerii pozycyjnej pochodnych hydroksylowych kwasu benzoesowego na wzrost *Aspergillus niger*, która różnicowała działanie przeciwpleśniowe kwasu. Zastosowano kamerę termowizyjną do kontroli mikrobiologicznej mortadeli zanieczyszczonej *Bacillus subtilis*. Metoda pozwoliła na identyfikację zanieczyszczenia (min. 6 log jtk/g). Dalsze prace miały na celu ocenę właściwości funkcjonalnych preparatów mannoproteinowych, w tym właściwości emulgujące, wpływu selenu na system antyoksydacyjny drożdży, identyfikację genetyczną 10 szczepów drożdży czerwonych oraz 50 izolatów z rodzaju *Aureobasidium*. W ramach tematu przeprowadzono także badania nad produkcją witaminy B12 przez szczepy *Propionibacterium* hodowane w wytyłkach truskawkowych. Prowadzono badania zmierzające do opracowania technologii wytworzenia stabilnej emulsji z olejkiem eterycznym z cynamonu z zastosowaniem homogenizacji ultradźwiękowej oraz olejku eterycznego z tymianku oraz jego wpływu na jakość mikrobiologiczną mięsa wieprzowego. Opracowano biodegradowalne opakowanie z folii z kwasu polimlekowego powleczonej pullulanem z olejkiem eterycznym z kurkumy. W kolejnych pracach wykorzystano kamerę termowizyjną do monitorowania jakości mikrobiologicznej filetów z kurczaka. Dalsze prace miały na celu oznaczenie akumulacji białka, tłuszczów, transglutaminazy oraz cynku i selenu (w procesach anhydrobiozy) w różnych wariantach hodowli mikroorganizmów.

[9] Produkty odpadowe przemysłu spożywczego jako źródło związków bioaktywnych

Celem badań było opracowanie skutecznych i wydajnych metod umożliwiających wyizolowanie wybranych składników bioaktywnych takich jak: oleje, polifenole i związki o właściwościach przeciwutleniających z produktów odpadowych powstających w trakcie procesów przetwarzania ziarna kawowego oraz w przetwórstwie owoców. Ekstraktywność związków bioaktywnych o potencjale przeciwutleniającym z fusów kawowych zależała od pochodzenia geograficznego i stopnia prażenia ziaren kawy. Zastosowanie alternatywnych metod ekstrakcji (wspomaganie ultradźwiękami) umożliwiło otrzymanie ekstraktów i olejów o wysokiej zawartości związków bioaktywnych wykazujących wysoki potencjał przeciwutleniający oraz poprawiało wydajność procesu izolacji oleju oraz związków polifenolowych. Frakcje lipidowe pozyskane z badanych produktów odpadowych charakteryzowały się satysfakcjonującą stabilnością oksydacyjną oraz korzystnym składem kwasów tłuszczowych z punktu żywieniowego.

[10] Materiał roślinny źródłem związków o właściwościach funkcjonalnych

Zioła, przyprawy i nasiona oprócz wzmacniania smaku i aromatu żywności są także źródłem składników odżywczych i związków bioaktywnych. Mogą być stosowane np. do podnoszenia stabilności oksydacyjnej tłuszczów. Wybrane ekstrakty roślinne zbadano pod kątem aktywności przeciwutleniającej. Poprawiały one parametry jakościowe tłuszczu wyodrębnionego z ciastek biszkoptowo-tłuszczowych oraz wpływały hamująco na hydrolizę oraz utlenianie tłuszczu wyekstrahowanego ze śmietany. Oceniono również stabilność hydrolityczną i oksydacyjną, jak również skład i rozmieszczenie kwasów tłuszczowych w cząsteczkach triacylogliceroli w olejach pochodzących m.in. z czarnuszki, orzechów włoskich, ziaren owsa. Zarówno obróbka termiczna ziaren jak i dodatek oleju innego pochodzenia wpływał na stabilność oksydacyjną i hydrolityczną badanego surowca. Wykazano korzystne właściwości funkcjonalne białek ziemniaczanych (z dominacją frakcji patatyny) m.in. stabilizujące emulsje typu olej w wodzie oraz właściwości żelujące.

[11] Wykorzystanie surowców oraz produktów ubocznych pochodzenia roślinnego w aspekcie reformulacji składu innowacyjnych produktów spożywczych

Badania miały na celu analizę możliwości zagospodarowania przemysłowych wyłóków owocowych w roli zamienników tradycyjnych dodatków strukturotwórczych – hydrokoloidów – w liofilizowanych przekąskach owocowo-warzywnych. Wykazano, że zastosowanie proszków z wyłóków jabłkowych, aroniowych i z czarnej porzeczki może poprawić stabilność i zwiększyć wytrzymałość mechaniczną otrzymanych produktów, które za sprawą zastosowanych dodatków charakteryzują się również większą zawartością składników bioaktywnych i większą aktywnością przeciwutleniającą, a zatem wykazują lepsze właściwości prozdrowotne. W kolejnym zrealizowanym zadaniu wykazano zasadność opracowania wysokiej jakości produktów opartych o surowce roślinne, będących analogami produktów rybnych. Zastosowanie różnych składników pochodzenia roślinnego, a także sposób przygotowania produktów do spożycia, miały wpływ na jakość otrzymanych produktów. Wytworzenie roślinnej alternatywy produktów rybnych odbywało się za pomocą druku trójwymiarowego, w celu uzyskania zadowalającej delikatnej struktury ryby. Jednak tekstura oraz barwa zależała od zastosowanej obróbki. Na podstawie analizy sensorycznej stwierdzono, że najlepszą metodą obróbki termicznej, która przede wszystkim korzystnie oddziałuje na smak, jest smażenie. Ponadto wykazano, że rodzaj zastosowanej panierki oraz dodatek do niej składników wzmacniających smak rybny wpływa na wyższą ocenę sensoryczną gotowego produktu. W kolejnym zrealizowanym zadaniu wzbogacano receptury produktów zbożowych (pieczywo, makarony) w naturalne składniki o właściwościach prozdrowotnych (mąki z nasion roślin strączkowych (bobik, ciecierzycy, groch, lędwian, łubin, soczewica), zioła, liofilizowane wyłoki oraz preparaty błonnikowe z owoców kolorowych (aronia, porzeczka czarna), inulina, rozdrobnione ziarna zielonej kawy). Stwierdzono, że szczególnie wartościowym składnikiem produktów zbożowych mogą być wyłoki owocowe, które są bogatym źródłem związków o właściwościach przeciwutleniających oraz błonnika pokarmowego. Ich wykorzystanie wpisuje się w koncepcję gospodarki o obiegu zamkniętym.

[12] Opracowanie technologii nowych produktów liofilizowanych na bazie owoców i dodatków białkowych

Opracowano technologię liofilizacji świeżo tłoczonych soków owocowych z dodatkiem albuminy jaja kurzego, uzyskując produkt o wysokiej wartości żywieniowej, bez dodatku zwyczajowo stosowanych nośników obniżających temperaturę przejścia szklistego (dekstryn). Wykazano, że naturalny błonnik obecny w świeżo tłoczonym soku jabłkowym oraz 6% dodatek białek pozwala na uzyskanie wysokiej jakości liofilizatu o wysokiej rozpuszczalności. Wykorzystano go do opracowania technologii przygotowania napoju izotonicznego na bazie liofilizatu oraz wody mineralnej, spełniającego założenia produktów o czystej etykietce oraz wpisującego się w trendy żywności wygodnej i funkcjonalnej o wysokiej wartości żywieniowej. Opracowane liofilizaty mogą

być również wykorzystane jako przekąski białkowo-weglowodanowe o wysokiej wartości żywieniowej, w oparciu o wyłącznie naturalne składniki. Mogą stanowić propozycję dla przemysłu, pozwalającą na rozszerzenie oferty liofilizatów, która na rynku polskim jest bardzo uboga.

Do głównych kierunków badawczych realizowanych w ostatnich latach w **Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka**, których wyniki wykorzystywane są w prowadzonej działalności dydaktycznej na kierunku FSTN i są inspiracją do realizowanych na I stopniu studiów projektów badawczych, należą:

1. **uwarunkowania żywienia w wybranych subpopulacjach**, ze szczególnym uwzględnieniem sytuacji w czasie pandemii COVID-19 i nowych wyzwań z tym związanych, takich jak zwiększenie udziału samodzielnego przygotowania posiłków w domu i zamówień z dowozem;
2. **realizacja zaleceń żywieniowych w profilaktyce i terapii schorzeń żywieniowo-zależnych** oraz ocena wpływu zachowań żywieniowych (w tym stosowanych metod obróbki kulinarniej) na stan zdrowia;
3. **kształtowanie jakości**, w tym wartości odżywczej, **cech sensorycznych i bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych i dań**, w tym produktów z grup żywności wygodnej, funkcjonalnej i novel food;
4. **rozwój rynku żywności w Polsce w kontekście zmian preferencji konsumenckich**, zachowań konsumentów oraz klientów zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich, spożycia żywności oraz dostosowania produktów spożywczych do oczekiwań i aktualnej sytuacji rynkowej;
5. **wartość odżywcza oraz skład i zawartość związków biologicznie czynnych w surowcach i produktach spożywczych** w zależności od zastosowanych metod produkcji i przetwarzania;
6. **zastosowanie metod obróbki technologicznej w gastronomii i ich wpływ na wartość odżywczą**, cechy fizykochemiczne, jakość sensoryczną i mikrobiologiczną oraz możliwość wykorzystania produktów w żywieniu na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych;
7. **ograniczanie strat i marnotrawstwa żywności** w gastronomii i obiektach hotelarskich oraz zakładach przetwórczych, w tym w cateringu dietetycznym.

Do najważniejszych osiągnięć badawczych pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka z ostatnich lat należy zaliczyć:

1. określenie możliwości wykorzystania metody sous-vide w gastronomii do uzyskania dań ready-to-eat, z przeznaczeniem do gospodarstw domowych oraz zakładów gastronomicznych;
2. opracowanie systemu monitorowania i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnowania żywności w gastronomii i obiektach hotelarskich oraz zakładach przetwórczych;
3. zaprojektowanie funkcjonalnych produktów żywnościowych i dań spełniających oczekiwania konsumentów, w tym produktów zbożowych, napojów fermentowanych i koncentratów obiadowych;
4. identyfikacja preferencji konsumenckich w zakresie produktów o zróżnicowanej zawartości błonnika pokarmowego, określenie możliwości wytwarzania produktów zbożowych o podwyższonej zawartości błonnika pokarmowego i ich zastosowanie w zakładach gastronomicznych;
5. określenie zawartości związków antyoksydacyjnych w owocach i warzywach z upraw ekologicznych i konwencjonalnych oraz zdefiniowanie ich roli w żywieniu i możliwości wykorzystania w odpowiedzi na oczekiwania klientów zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich;

6. określenie wpływu pandemii COVID-19 na sposób żywienia polskiej populacji, w tym determinanty wyboru żywności, spożycie produktów z poszczególnych grup, w tym wybór miejsc spożywania żywności;
7. określenie wpływu czynników socjo-emocjonalnych na sposób żywienia kobiet, w tym zdefiniowanie roli poszczególnych determinantów kształtujących zachowania żywieniowe (np.: miejsce spożywania posiłków, czy stosowane techniki kulinarne).

Warto podkreślić, że od marca 2022 roku Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka realizuje zadanie pt. „Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Akronim: Junior – Edu-Żywnienie (JEŻ)”, finansowane ze środków Ministerstwa Edukacji i Nauki na podstawie Umowy nr MEiN/2022/DPI/96 z dnia 07.03.2022 r., Działanie nr 1 na łączną kwotę 10 mln złotych. W ramach tego projektu realizowane jest podzadanie dotyczące organizacji żywienia zbiorowego w szkole i optymalizacji istniejących rozwiązań. W ramach tego projektu realizowane są warsztaty gastronomiczne, które pozwalają dzieciom zapoznać się nie tylko z surowcami spożywczymi, ale także kształtują umiejętności kulinarne i kompetencje takie jak, kreatywność czy praca w zespole.

Szczegółowe dane dotyczące związku kształcenia z prowadzoną na Wydziale (obecnie głównie w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka) działalnością naukową przedstawiono w Kryterium 4, wskazując artykuły naukowe, monografie, redagowanie monografii, rozdziały w monografiach, patenty, nagrody oraz projekty naukowe.

Warto podkreślić, że zarówno Instytut Nauk o Żywności jak i Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka uczestniczą w projekcie „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy (SUP-RIM)” związanym z realizacją badań naukowych wspierających sektor mleczarski w zakresie innowacyjnej i bezpiecznej produkcji, przy zachowaniu dobrych praktyk na rzecz ochrony środowiska w aspekcie postępujących zmian klimatycznych. Projekt ma za zadanie bezpośrednią i ścisłą współpracę z zakładami mleczarskimi, aby tworzyć innowacyjne produkty, a także odpowiednie warunki do rozwoju całego sektora mleczarskiego. Kierownikiem projektu w SGGW jest Zastępca Dyrektora Instytutu Nauk o Żywności.

Należy wskazać, że wszyscy studenci Wydziału zostali zaproszeni do wzięcia udziału w projekcie dydaktycznym “YOUng AgRifood European Innovators”, 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693 (Narodowa Agencja Programu Erasmus+/Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – FRSE), którego kierownikiem jest dr hab. Małgorzata Nowacka prof. SGGW. W latach 2022-2025 projekt YOUAREIN wspierał współpracę między uniwersytetami a sektorem przetwórstwa spożywczego w celu opracowania innowacyjnych szkoleń i materiałów dydaktycznych. Łącząc ekspertów z uczelni wyższych i przemysłu spożywczego ze studentami europejskimi, projekt YOUAREIN przyczynił się do zwiększenia dostępności praktycznych materiałów edukacyjnych, które uczą umiejętności przedsiębiorczych i są bezpośrednio powiązane z realiami rynku. W trakcie trwania projektu YOUAREIN i po jego zakończeniu studenci i młodzi przedsiębiorcy mają dostęp do obszernego kursu online, który zawiera informacje na temat różnych zrównoważonych technik produkcji żywności i modeli biznesowych. Kurs ten zapewnia im niezbędne umiejętności do założenia własnej działalności w sektorze rolno-spożywczym. Projekt YOUAREIN był finansowany przez Komisję Europejską w ramach programu Erasmus+ i koordynowany przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Poprzez integrację szkoleń z zakresu przedsiębiorczości z programem nauczania, podejście projektu YOUAREIN pomaga wypełnić luki w wiedzy oraz uzupełnić braki w zakresie narzędzi dydaktycznych dotyczących aspektów związanych z zakładaniem działalności gospodarczej.

3. Zgodność koncepcji kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz rynku pracy, roli i znaczenia interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia

Uczelnia jest miejscem tworzenia i rozpowszechniania wiedzy, miejscem kreowania nowych umiejętności, formowania właściwych cech osobowych otwartego, odpowiedzialnego, silnego i szlachetnego człowieka, świadomego możliwości wiążących się ze współczesnym przetwórstwem żywności, lecz także potencjalnych zagrożeń dla zdrowia ludzkiego i środowiska przyrodniczego, które mogą być efektem nieodpowiedzialnego prowadzenia działalności gospodarczej. Studia są więc zaprojektowane w taki sposób, by mury Uczelni opuszczali ludzie światli, otwarci na nowości, gotowi zasilić i rozwijać społeczeństwo oparte na wiedzy (także poprzez rozwój naukowy lub technologiczno-wdrożeniowy), a równocześnie stanowiący wysokokwalifikowane kadry dla gospodarki, stanowiące podporę gospodarki narodowej, w której sektor spożywczy ma kluczowe znaczenie. WTŻ oraz INoŻ współpracują z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami z różnych branż przemysłu spożywczego i stowarzyszeniami, w szczególności w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów uczenia się i ich weryfikacji, organizacji praktyk zawodowych na drugim stopniu studiów oraz staży, a także współpracy w realizacji prac badawczo-rozwojowych.

Świadomość znaczenia interesariuszy podczas opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia powoduje, że współpraca Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest bardzo aktywna i różnorodna, opiera się na systematycznych, wieloletnich i często bezpośrednich (także nieformalnych) relacjach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi. Przedstawiciele firm, które podpisały porozumienie o współpracy, są zapraszani na różne wydarzenia odbywające się na Wydziale i w Instytucie Nauk o Żywności i mogą wpływać na projektowanie, a także na realizację programu studiów poprzez opiniowanie, zgłaszanie sugestii i uwag oraz propozycji do programu studiów.

Przed opracowaniem programu studiów Food Science – Technology Nutrition prowadzone były konsultacje z podmiotami otoczenia gospodarczego. W 2021 r. odbyło się spotkanie z przedstawicielami otoczenia gospodarczego nt. „Możliwości rozwoju współpracy Instytutu Nauk o Żywności i Wydziału Technologii Żywności”. Podczas tego spotkania, które odbyło się online 16.06.2021 r., stwierdzono, że nasi absolwenci potrzebują bardziej rozwiniętej znajomości fachowego języka angielskiego. Efektem rozmów i odpowiedzi na oczekiwania otoczenia gospodarczego było powołanie kierunku studiów FSTN realizowanego w języku angielskim. Obecny nurt potrzeb rynku pracy m.in. dotyczy kompetencji związanych z zagadnieniami zrównoważonego rozwoju, które są uwzględnione w ramach wykształcenia technologicznego, co zawarto w programie. Opracowany program kształcenia był opiniowany przez przedstawicieli firm spożywczych. Wpływ współpracujących przedstawicieli na proces kształcenia na kierunku FSTN poza formułowaniem opinii programu, dotyczy również realizacji zajęć dydaktycznych w zakładach takich, jak Wedel czy Dawtona. W celu intensyfikacji współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym organizowane są zajęcia praktyczne m.in. w formie wyjazdów terenowych na targi, tak aby studenci mogli bezpośrednio poznać innowacyjne rozwiązania stosowane w produkcji żywności. Partnerzy z otoczenia gospodarczego są włączani w proces dydaktyczny poprzez realizację wybranych wykładów. W INoŻ organizowane były spotkania w formie stacjonarnej z przedstawicielami branży spożywczej (9 i 10.01.2023 r.) w celu zaprezentowania kierunków badawczych i możliwości współpracy w ramach Centrum Żywności i Żywnienia SGGW) z członkami zarządu firmy Animex, z przedstawicielami firm z branży spożywczej (Bakoma, Brenntag, Witpol/Sante, Cargill, Chr Hannsen, Sokołów SA, JAR, Bart, Danisco Poland, Merieux NutriSciences, Sawex Food, Amco, JFF/Amco, Food Fakty, Inter Europol; Emix, Polskie Młyny, HUB FOOD Development, La Lorraine, Maspex, Komarko, Lantmannen Unibake, IBPRS-PIB, PFPŻ i ZP, PGNiG Orlen, Food). W celu poznania i uwzględnienia zapotrzebowania rynku pracy podczas spotkania 10.01.2023 r. przeprowadzona

była ankieta dotycząca kompetencji i umiejętności wszystkich naszych absolwentów oraz oczekiwań firm. Wyniki tej ankiety potwierdziły celowość utworzenia kierunku FSTN prowadzonego w języku angielskim i modyfikację programów kształcenia w celu dostosowywania kompetencji absolwentów do potrzeb rynku. Następnie również w formie stacjonarnej Wydział i Instytut zorganizował we współpracy z PTTŻ (Oddział Warszawski) spotkania z przedstawicielami branży spożywczej (11.10.2023 r. oraz 10.01.2024 r.). Podejmowane przez Wydział i Instytut działania miały na celu nie tylko intensyfikację współpracy na polu badawczo-rozwojowym, ale również w zakresie dydaktyki (realizacja zajęć studyjnych, staży, praktyk i prac dyplomowych). Współpraca zaowocowała wizytami studyjnymi studentów w zakładach oraz wykładami wygłoszonymi przez praktyków dla studentów.

W ramach zadania 10 projektu nr POWR.03.05.00-00-ZR14/18. w 2023 r. zorganizowano i zrealizowano kilka edycji warsztatów praktycznych podnoszących kompetencje studentów Wydziału Technologii Żywności oraz innych wydziałów, którzy byli członkami kół naukowych na WTŻ.

Rozwój współpracy z otoczeniem gospodarczym intensyfikuje nie tylko WTŻ i INoŻ, ale również SGGW poprzez realizację projektów np.: „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie” nr POWER.03.05.00-00-Z033/17, w ramach, którego studenci WTŻ realizowali staże w zakładach spożywczych oraz uczestniczyli z warsztatami organizowanych przez firmy.

W kolejnym Projekcie współfinansowanym z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, Priorytet 1 Umiejętności, Działanie 01.05 Umiejętności w szkolnictwie wyższym pt.: „Zrównoważony Kampus SGGW - kształcenie na rzecz branż kluczowych” (projekt FERS, okres realizacji 2024.04.01-31.12.2029) zostały przeprowadzone badania fokusowe mające na celu dogłębną analizę potrzeb zgłaszanych przez kadrę akademicką, studentów kierunku FSTN oraz otoczenie gospodarcze w kontekście modyfikacji programów studiów i dostosowania ich do wymagań współczesnego rynku pracy. Podjęto działania zmierzające do dostosowania oferty dydaktycznej SGGW w partnerstwie z podmiotem branżowym do potrzeb branży rolnej, spożywczej i energetyki odnawialnej, zielonej i cyfrowej transformacji w okresie 04.2024-12.2029, poprzez działania, które służą uprządkowaniu, uatrakcyjnieniu i ubranżowaniu kształcenia. W zorganizowanym spotkaniu 31.10.2024 r. uczestniczyli przedstawiciele przemysłu spożywczego, pracownicy dydaktyczno-naukowi oraz studenci WTŻ, podjęta była dyskusja m.in. na temat modyfikacji programu oraz praktycznego przygotowania i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Przedstawiciele branży spożywczej wskazali na kilka kluczowych potrzeb i oczekiwań względem absolwentów kierunku FSTN, co pozwala na odpowiednio ukierunkowane modyfikacje programu i dostosowanie do potrzeb rynku. W ramach tego projektu zaplanowane są działania zmierzające do modyfikacji wybranych zajęć w przedmiotach takich, jak: Food packaging and contact materials, Food biotechnology, Technological design of food gastronomy plants, Technological design of food industry plants, m.in. poprzez zaangażowanie praktyków do opracowania scenariuszy zajęć oraz poprzez wizyty studyjne włączane do procesu dydaktycznego. Pozwoli to na doskonalenie sposobu kształtowania kompetencji przyszłości związanych ze wskazanymi przedmiotami.

Wydział posiada również stałą ofertę dydaktyczną w postaci wykładów i warsztatów w ramach projektów Festiwal Nauki, Dni SGGW, Warsztatów chemicznych w mikroskali dla uczniów jako przyszłych studentów SGGW, Konkurs „Kampus SGGW 2030” oraz w ramach Otwartych Laboratoriów czy Laboratoriów Przyszłości, skierowanych do uczniów szkół średnich. Działania podejmowane przez Wydział mają za zadanie propagowanie wiedzy na rzecz otoczenia gospodarczego, a także ograniczenie zjawiska przedwczesnego kończenia nauki. W organizację

tych wydarzeń włączani są również studenci, szczególnie z kół naukowych i z samorządu studentów.

Pracownicy Wydziału/Instytutu są członkami różnych organizacji działających w otoczeniu gospodarczym i uczestniczą w organizowaniu spotkań oraz konferencji, angażując do tej działalności studentów. W 2023 r. odbyła się XXVII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej organizowana przez Polskie Towarzystwo Technologów Żywności – Oddz. Warszawski wraz z Instytutem Nauk o Żywności SGGW oraz Sekcją Młodej Kadry Naukowej PTTŻ. Sesja objęta została patronatem honorowym Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Przemysłu Spożywczego oraz JM Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, prof. dr. hab. Michała Zasady. Patronat medialny nad wydarzeniem objęły Wydawnictwo Sigma-Not, FoodFakty oraz Przemysł Spożywczy. Ponadto konferencja dofinansowana została ze środków Ministerstwa Edukacji i Nauki w ramach środków przeznaczonych na działalność upowszechniającą naukę w ramach programu „Doskonała Nauka” oraz wsparli ją licznie Partnerzy z otoczenia gospodarki, kontakt z którymi jest kluczowy w transferze wiedzy z nauki do przemysłu. Sponsorem głównym konferencji była firma PK Components. W roli partnera merytorycznego oraz sponsora wspierała organizatorów konferencji firma Animex Foods. Wśród sponsorów znaleźli się także: FOSS, Eppendorf, Delta Optical, Zentis, Kaczmarek Komponenty, Bracia Kowalscy, Food processing in a box, Victoria Cymes, Merazet, Rogowski, Helpa, Ozdowscy, Food Bugs, EQVegan, Hortimex, Szkoła Doktorska SGGW oraz Podkawa. Partnerem wydarzenia była także Coca cola HBC Polska.

Współpraca naukowa WTŻ/INOŻ z otoczeniem gospodarczym koncentruje się w dużej mierze na realizacji projektów, prac zleconych przez producentów żywności oraz udzielaniu wywiadów czy wygłaszaniu wykładów na rzecz gospodarki. W latach 2022-2025 pracownicy wykonali 238 prac badawczych i ekspertyz na rzecz otoczenia gospodarczego, byli współautorami projektów badawczo-rozwojowych. Na Wydziale prowadzona jest szeroka i wielopłaszczyznowa współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, a mocną stroną tej współpracy jest udział przedsiębiorstw w tworzeniu i kształtowaniu oferty edukacyjnej, wpływ na program i realizowane przedmioty, a także wspólna realizacja prac dyplomowych oraz doktoratów.

Wydział podejmuje działania, które mają ułatwić absolwentom odnalezienie się na rynku pracy, poprzez zapraszanie przedstawicieli firm w celu prezentacji możliwości realizacji staży i praktyk zawodowych oraz przekazania informacji na temat oczekiwań pracodawców w stosunku do potencjalnych pracowników. W 2023 r. w ramach Konfrontacji „Drogi do AgroSukcesu”, organizowanych przez Redakcję Magazynu Ludzi Przedsiębiorczych AGRO oraz Stowarzyszenie AgroBiznesKlub we współpracy z władzami uczelni i Wydziału Technologii Żywności oraz Wydziału Żywienia Człowieka odbyło się spotkanie studentów z założycielem Firmy Activ, przedsiębiorcą działającym w branży spożywczej, który za swą działalność otrzymał prestiżowy tytuł Wybitnego Agropresiębiorcy RP 2022-2023.

Przedsiębiorcy, ośrodki naukowe z kraju i z zagranicy zainteresowane są również pracami naukowo-badawczymi i badawczo-rozwojowymi prowadzonymi na Wydziale i w Instytutach, współpracują także z wieloma nauczycielami akademickimi. Należy podkreślić, że zajęcia dydaktyczne prowadzi kadra akademicka, wśród której są osoby znajdujące się wśród 2% najczęściej cytowanych na świecie.

4. Sylwetka absolwenta, przewidywane miejsca zatrudnienia absolwentów

Celem kształcenia na kierunku FSTN jest osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się przy wykorzystaniu specjalistycznej wiedzy oraz wyposażenie ich w umiejętności i kompetencje zgodne z najwyższymi standardami w zakresie produkcji żywności, kontroli jakości żywności oraz żywienia człowieka i ochrony konsumenta. Studia mają na celu przygotowanie absolwenta do wymagań współczesnego rynku pracy na poziomie zawodowym i społecznym, zapewnienie zrównoważonego rozwoju nowoczesnej gospodarki żywnościowej oraz stosowanie aktualnych

zasad żywienia zgodnych z wiedzą naukową. Dzięki temu absolwent będzie przygotowany do pracy na stanowiskach wymagających odpowiednich kompetencji zawodowych w przedsiębiorstwach i innych organizacjach, w nowoczesnym łańcuchu żywnościowym lub jego otoczeniu instytucjonalnym, takich jak akredytowane laboratoria badawcze, jednostki badawczo-rozwojowe, jednostki nadzorujące jakość produktów, firmy doradcze i konsultingowe, w tym związane z prawem żywnościowym, itp. Celem studiów na I stopniu jest również przygotowanie absolwenta do dalszego rozwoju zawodowego, prowadzenia badań naukowych oraz umożliwienie mu kontynuacji nauki na studiach II stopnia.

Absolwenci studiów I stopnia posiadają zaawansowaną wiedzę z zakresu technologii żywności i nauk o żywieniu, ze szczególnym uwzględnieniem zasad przetwarzania, konserwowania i przechowywania żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, biotechnologii żywności, analizy i oceny jakości żywności, inżynierii żywności oraz wpływu procesów produkcyjnych na aspekty żywieniowe, dietetyczne i zdrowotne produktów spożywczych. Absolwenci studiów I stopnia mogą przede wszystkim podjąć pracę w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego, w instytucjach lub firmach na stanowiskach wymagających znajomości zasad prawidłowego żywienia lub zachowań rynkowych konsumentów, w jednostkach dystrybucji żywności, w gastronomii, w instytucjach upowszechniających wiedzę oraz w innych instytucjach łańcucha żywnościowego.

Absolwenci studiów II stopnia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition, którzy uzyskają tytuł zawodowy magistra, posiadają nowoczesne, pogłębione wykształcenie, łączące wiedzę z zakresu stosowania współczesnych technologii ze specjalistyczną wiedzą z zakresu nowoczesnego żywienia, wzbogacone o aktualne kompetencje cyfrowe i kompetencje humanistyczno-społeczne przydatne w życiu zawodowym. Absolwenci to wysokokwalifikowana kadra dla przemysłu spożywczego i branż pokrewnych, gotowa do zajmowania wyższych stanowisk i podejmowania zadań wymagających pogłębionych kompetencji; dla ośrodków badawczych i centr wdrożeniowych zajmujących się problematyką żywności i żywienia oraz instytucji zajmujących się oceną jakości produktów spożywczych i adekwatności zastosowanych procesów przetwórczych lub oceną prawidłowego żywienia konsumentów. Absolwenci potrafią oceniać zgodność funkcjonowania przedsiębiorstw łańcucha żywnościowego z systemami zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego i zarządzania jakością żywności. Są przygotowani do praktycznego wykorzystania szerokiej wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka i produkcji żywności, oceny jej jakości i zachowań konsumentów, stosując aktywne i efektywne działania. Ponadto są wdrażani do prowadzenia badań naukowych i tym samym są przygotowani do kontynuowania nauki na III stopniu studiów – w szkołach doktorskich. Ponadto warto podkreślić, że absolwenci kierunku są przygotowani do pracy na globalnym rynku żywnościowym.

Zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego, związanego z dostępnością żywności dla obywateli w dowolnym czasie, w zakresie bezpieczeństwa fizycznego, ekonomicznego i zdrowotnego, pozostaje priorytetem dla rządów krajowych, dlatego rynek pracy zawsze będzie potrzebował wykwalifikowanych specjalistów w obszarze produkcji żywności i żywienia człowieka. Absolwenci kierunku są przygotowani do sprostania potrzebom współczesnego rynku pracy, co uwzględnia konieczność ciągłego pogłębiania wiedzy i umiejętności oraz kształtowania odpowiednich kompetencji społecznych, ujętych w programie studiów. Koncepcja nauczania i treści dydaktyczne na kierunku studiów są wzbogacone o aspekty praktyczne, ułatwiające absolwentom wejście na rynek pracy i funkcjonowanie na nim. W konsekwencji absolwenci posiadają kompetencje umożliwiające im podejmowanie pracy zawodowej na stanowiskach związanych z przetwórstwem żywności i żywieniem, wymagających odpowiednich kwalifikacji. Kształcenie studentów na tym kierunku obejmuje dwa charakterystyczne dla kierunku nurty poznawcze. Realizacja nauczania w międzynarodowym środowisku wzbogaca absolwentów o kluczowe kompetencje związane z rynkiem pracy w ponadnarodowych przedsiębiorstwach i

umiejętności funkcjonowania w takim środowisku. Po drugie, stwarza również możliwość wymiany doświadczeń w zakresie popularnych w różnych obszarach kulturowych surowców, technologii produkcji żywności i kultury żywienia, w tym produkcji regionalnej.

5. Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystane wzorce krajowe lub międzynarodowe

Koncepcja kształcenia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition (FSTN) na studiach I i II stopnia zakłada połączenie treści kształcenia związanych z produkcją i przetwarzaniem żywności oraz związanych z żywieniem człowieka i gastronomią. Ponadto koncepcja opiera się na stworzeniu studiów realizowanych w języku angielskim, które zgromadzą osoby pochodzące z różnych kultur, o zróżnicowanej wrażliwości w kwestiach żywności i żywienia, co pozwoli na głęboką wymianę doświadczeń pomiędzy studentami podczas zdobywania wykształcenia i towarzyszących temu dyskusji. Pozwoliło to na stworzenie atrakcyjnej koncepcji kształcenia, opartej na współpracy dwóch Wydziałów (tj. Wydziału Technologii Żywności i Wydziału Żywienia Człowieka), a także współpracy naukowo-dydaktycznej nauczycieli akademickich zatrudnionych w instytutach, głównie w Instytucie Nauk o Żywności (dyscyplina technologia żywności i żywienia) i Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka (dyscyplina technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu), a poza tym także w Instytucie Ekonomii i Finansów (ekonomia i finanse), Instytucie Rolnictwa (rolnictwo i ogrodnictwo) i Instytucie Nauk Socjologicznych i Pedagogiki (nauki socjologiczne i pedagogika) SGGW w Warszawie. Taki koncept kształcenia został stworzony po raz pierwszy w skali Uczelni.

Podstawowym elementem wyróżniającym kierunek jest międzynarodowy charakter kształcenia. Program studiów został przygotowany podczas nawiązywania porozumienia z Bohai University w Chinach, potwierdzając tym samym wolę współpracy Uczelni w Chinach z SGGW w Warszawie. Koordynowaniem współpracy pomiędzy obiema Uczelniami zajęła się Fundacja Polsko-Chińskiej Wymiany Akademickiej. Konsultacje programu odbywały się z udziałem przedstawicieli Uniwersytetu z Chin, co pozwoliło dostosować program kształcenia także do potrzeb zagranicznych interesariuszy. Z drugiej strony znajomość programu Uniwersytetu w Bohai pozwoliła na potwierdzenie, że będzie możliwe przyjęcie studentów z Chin po dwóch latach kształcenia na 2. rok studiów FSTN I stopnia (z nieznacznymi różnicami programowymi). Ponadto, w ramach zawiązanej współpracy pomiędzy obiema Uczelniami, pracownicy Instytutu Nauk o Żywności i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW są zaangażowani w prowadzenie zajęć ze studentami w Bohai University w Chinach, zarówno zdalnie, jak i w bezpośrednim kontakcie podczas wyjazdów dydaktycznych do Bohai.

Kształcenia na studiach I stopnia na kierunku FSTN wyróżnia także podejście wprowadzone dzięki realizowanemu na Uczelni projektowi FERS, mające na celu zapobieganie zjawisku drop-outu (szkolenia po rozpoczęciu studiów, warsztaty i płatne staże w toku studiów), a także implementację nowoczesnych technik dydaktycznych, odpowiadających wrażliwości i zainteresowaniom młodych ludzi, a więc wirtualnej rzeczywistości oraz dydaktycznych symulacji biznesowych (gry symulacyjne).

Warto nadmienić, że kierunek FSTN realizuje inicjatywy zrównoważonego rozwoju, ponadto elementy programu kształcenia wpisują się w realizację głównych celów przyjętych w ramach sojuszu europejskich uczelni zrzeszonych w UNIGreen – The Green European University, jak również Euroleague for Life Sciences Universities (ELLS). Inicjatywa ta pozwala studentom z SGGW uczestniczyć w projektach badawczo-edukacyjnych z zakresu koncepcji zrównoważonej produkcji żywności, a także zielonej biotechnologii rozwijając u nich tym samym kompetencje niezbędne dla poruszania się w nowoczesnym globalnym rynku pracy. Studenci zdobywają kompetencje z tego zakresu chociażby w ramach przedmiotu Sustainable food systems (prowadzonym przez nauczycieli akademickich – ekspertów w zakresie prezentowanych

zagadnień). Przedmiot ten porusza kwestie związane z projektowaniem i funkcjonowaniem zrównoważonych systemów żywnościowych, obejmujących aspekty produkcji, przetwarzania, dystrybucji i konsumpcji żywności z uwzględnieniem ochrony środowiska, efektywnego wykorzystania zasobów oraz wpływu na zdrowie ludzi i społeczeństwo. Studenci analizują także wyzwania związane z bezpieczeństwem żywności, zmianami klimatycznymi, innowacjami w produkcji i dystrybucji oraz rolą polityki i regulacji w tworzeniu zrównoważonych łańcuchów dostaw żywności. Te ostatnie zagadnienia kontynuowane są również w ramach przedmiotów Food safety and quality management electives.

Uzupełniając powyższy wątek można dodać, że zapewnienie zrównoważonego rozwoju współczesnej gospodarki żywnościowej wiąże się z wyzwaniami, które mogą być skutecznie rozwiązywane jedynie przez wykształconych specjalistów z dziedziny nauk o żywności i żywieniu człowieka. Zapotrzebowanie na technologów żywności i specjalistów ds. żywienia jest stale wysokie, zarówno w kraju, jak i za granicą, a rozwój rynku pracy dla tego zawodu jest perspektywiczny, ponieważ pojawiające się wyzwania w branży spożywczej wymagają innowacyjnych podejść do produkcji, przetwarzania i oceny jakości żywności, przy czym eksperci w tej dziedzinie nie są zastępowalni przez sztuczną inteligencję.

Te kwestie są szczególnie mocno akcentowane w celach kształcenia programu II stopnia studiów na kierunku FSTN. W roku akademickim 2025/2026 po raz pierwszy uruchomiono drugi stopień studiów, rozszerzając i pogłębiając treści realizowane w toku programu pierwszego stopnia.

Koncepcja rekrutacji na kierunku Food Science – Technology and Nutrition na drugi stopień studiów nie ogranicza się jedynie do absolwentów studiów pierwszego stopnia FSTN, lecz w postępowaniu rekrutacyjnym mogą uczestniczyć absolwenci takich kierunków studiów, jak: Organic agriculture and food production, Biotechnology, Bezpieczeństwo żywności, Dietetyka, Gastronomia i hotelarstwo, Technologia żywności i żywienie człowieka, Towaroznawstwo i marketing żywności, Żywienie człowieka i ocena żywności, a także innych kierunków, pod warunkiem spełnienia wymagań dotyczących różnic programowych.

Kształcenie specjalistów potrafiących łączyć wiedzę z zakresu nauk o żywności, technologii i żywienia człowieka z rozumieniem globalnych procesów społeczno-gospodarczych jest właśnie kontynuowane na II stopniu studiów. Doskonale w ten trend wpisuje się przedmiot Global challenges of food production and distribution. Realizacja tego kursu wspiera rozwój kompetencji analitycznych, krytycznego myślenia i umiejętności pracy w środowisku międzynarodowym, przygotowując studentów do podejmowania decyzji w kontekście globalnych wyzwań stojących przed współczesnymi systemami żywnościowymi. W ramach przedmiotu studenci poznają kluczowe zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywnościowym, nierównym dostępem do żywności, zmianami klimatycznymi, globalnymi trendami w produkcji, przetwarzaniu i dystrybucji żywności oraz ich wpływem na zdrowie publiczne i środowisko. Omawiane są również kwestie polityki żywnościowej, zrównoważonych łańcuchów dostaw, odpowiedzialnego handlu oraz etycznych aspektów produkcji. Zajęcia rozwijają świadomość globalnych powiązań w gospodarce żywnościowej, kształtują umiejętność oceny skutków decyzji produkcyjnych i dystrybucyjnych w skali międzynarodowej, a także inspirują do poszukiwania innowacyjnych rozwiązań dla zrównoważonego rozwoju.

Interesującym i innowacyjnym elementem programu drugiego stopnia kierunku FSTN jest również przedmiot Career paths, który stanowi ważne uzupełnienie kształcenia specjalistycznego o rozwój kompetencji osobistych i zawodowych. Jego celem jest przygotowanie studentów do skutecznego planowania kariery w środowisku międzynarodowym, zarówno w sektorze naukowo-badawczym, jak i w przemyśle spożywczym, doradztwie czy administracji publicznej. W ramach zajęć studenci poznają aktualne trendy na rynku pracy w branży żywnościowej, uczą się tworzyć profesjonalne portfolio, opracowywać dokumenty aplikacyjne w języku angielskim, przygotowywać się do rozmów kwalifikacyjnych oraz rozwijać

umiejętności komunikacji międzykulturowej i pracy zespołowej. Przedmiot kładzie również nacisk na rozwijanie postaw przedsiębiorczych i kreatywnego podejścia do rozwiązywania problemów zawodowych. Dzięki temu Career paths wspiera realizację założeń nowoczesnego i praktycznie ukierunkowanego kształcenia na kierunku FSTN, umożliwiając studentom świadome kształtowanie ścieżki zawodowej w oparciu o zdobytą wiedzę, umiejętności i globalne perspektywy, które oferuje program studiów. Należy także wspomnieć o zajęciach realizowanych w ramach przedmiotu AI in learning and research, które szczególnie odpowiadają na potrzeby współczesnego świata w zakresie kształtowania kompetencji cyfrowych. Ogromnego znaczenia nabiera wspieranie procesów badawczych, ale także przemysłowych, poprzez wykorzystanie możliwości sztucznej inteligencji, przy zachowaniu krytycznego podejścia do uzyskiwanych wyników generowanych przez AI.

6. Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się, z ukazaniem ich związku z koncepcją, poziomem oraz profilem studiów, a także z dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany

W tabeli 1.2 zestawiono kluczowe efekty uczenia się na I stopniu kierunku Food Science – Technology and Nutrition, zaś w tabeli 1.3 – takie efekty zdobywane przez studentów na II stopniu studiów.

Efekty na I stopniu studiów mają charakter odzwierciedlający zaawansowaną wiedzę i umiejętności oraz kompetencje społeczne, właściwe dla dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz dla poziomu 6. Polskiej Ramy Kwalifikacji. Zgodnie z nimi, absolwent przede wszystkim zna i rozumie skład i właściwości surowców, substancji pomocniczych, dodatków do żywności i produktów przemysłu spożywczego, a także warunki ich wykorzystania w produkcji żywności, z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju oraz wpływu na zdrowie człowieka (TN_K1_W03), a ponadto procesy i zjawiska zachodzące w organizmie człowieka w procesie żywienia oraz wpływ składników żywności na organizm i funkcje człowieka oraz ich znaczenie dla zapewnienia zdrowia publicznego (TN_K1_W02). Efekty uczenia się na II stopniu studiów mają charakter pogłębiony, odpowiedni dla poziomu 7. Polskiej Ramy Kwalifikacji. I tak, absolwent II stopnia studiów zna i rozumie w pogłębionym zakresie skład i właściwości surowców, substancji pomocniczych, dodatków do żywności i produktów przemysłu spożywczego, w tym nowej żywności, możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności, z uwzględnieniem ich wpływu na zdrowie człowieka, w tym bioprocessów służących przewyższaniu globalnych problemów zasobów żywnościowych i żywienia człowieka (TN_K2_W01).

Dalej absolwent I stopnia FSTN zna i rozumie metody i techniki stosowane w produkcji żywności – do przetwarzania, konserwacji, przechowywania i testowania żywności, ze szczególnym uwzględnieniem integracji nowoczesnych narzędzi technologicznych, w tym opartych na zasobach świata cyfrowego (TN_K1_W06). To ostatnie jest odniesieniem do wdrażanych w ramach projektu FERS na I stopniu studiów na kierunku FSTN nowych technik cyfrowych w kształceniu studentów. Studenci będą zdobywać kompetencje m.in. wykorzystując narzędzia wirtualnej rzeczywistości oraz gry symulacyjne. Absolwent II stopnia studiów, dzięki omawianiu pogłębionych zagadnień zna i rozumie możliwości i ograniczenia wykorzystania maszyn, urządzeń i instrumentów służących do przetwarzania i badania żywności oraz zasady ich wdrażania i trendy rozwojowe w obszarze ich stosowania (TN_K2_W02).

Poznawszy właściwości surowców i innych składników żywności oraz warunki ich wykorzystania w procesie produkcyjnym w połączeniu z poznaniem metod i technik stosowanych w procesach produkcyjnych, osoba studiująca jest gotowa dobrze zrozumieć czynniki determinujące jakości bezpieczeństwa zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia, zagrożenia zdrowotne związane z żywnością oraz metody ograniczania ryzyka związanego z tymi zagrożeniami (TN_K1_W09), a w konsekwencji także zasady dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej oraz systemy i standardy związane z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa żywności (TN_K1_W07). Realizując studia II stopnia na kierunku FSTN, osoba studiująca z kolei pozna i zrozumie w

dogłębionym zakresie ochronę konsumenta na rynku żywności oraz czynniki decydujące o jakości i bezpieczeństwie zdrowotnym żywności o różnym stopniu przetworzenia, zagrożenia zdrowotne związane z żywnością oraz metody ograniczania ryzyka, a także systemy i normy związanych z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa żywności (TN_K2_W05). Ponadto zrozumie w stopniu dogłębionym zasady i metody organizacji produkcji i łańcucha dostaw żywności oraz systemy zarządzania jakością (obejmujące planowanie, organizację produkcji, magazynowanie, dystrybucję i spożycie żywności w żywieniu zbiorowym i indywidualnym) zgodnie z prawnymi wymogami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zasadami zrównoważonego rozwoju (TN_K2_W06).

Dopełniając potrzebną wiedzę, absolwent I stopnia studiów zna i rozumie zasady tworzenia przedsiębiorstw działających w obszarze gospodarki żywnościowej oraz sposób zarządzania tymi przedsiębiorstwami, decydujący o efektywności prowadzonej działalności (TN_K1_W12), a po ukończeniu II stopnia studiów absolwent zna i rozumie w stopniu dogłębionym zasady tworzenia i zarządzania różnymi formami indywidualnej przedsiębiorczości w z zakresu gospodarki żywnościowej (TN_K2_W09).

Nie inaczej jest w przypadku umiejętności. Absolwent studiów I stopnia potrafi dokonać zaawansowanych działań na poziomie 6. PRK w celu oceny składu, wartości odżywczej i energetycznej produktów spożywczych, określania wpływ składników żywności na wzrost, rozwój, funkcjonowanie i zdrowie organizmu, a także oceniać sposób żywienia i stan odżywienia oraz racjonalizować żywienie jednostek i różnych grup populacyjnych (TN_K1_U02). Poza tym po I stopniu studiów absolwent potrafi analizować i oceniać istniejące rozwiązania właściwe dla gospodarki żywnościowej, identyfikować problemy i możliwości działalności zawodowej, poszukiwać nowych rozwiązań i sposobów ich wdrażania z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi, w tym z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi projektowych i wizualizacyjnych, takich jak metody analityczne i symulacje wdrażane w projekcie FERS (TN_K1_U04). Natomiast po II stopniu studiów absolwent potrafi analizować i oceniać istniejące rozwiązania właściwe dla gospodarki żywnościowej, identyfikować problemy i możliwości aktywności zawodowej, poszukiwać nowych rozwiązań i sposobów ich wdrażania z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi, w tym eksperymentów, metod analitycznych, symulacji komputerowych i technik informacyjno-komunikacyjnych (TN_K2_U03).

Absolwent studiów I stopnia potrafi dobierać metody i narzędzia do prowadzenia obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie zjawisk zachodzących podczas przetwarzania, przechowywania, badań żywności, żywienia człowieka oraz zachowań konsumentów na rynku żywności, a także krytycznie analizować i interpretować uzyskane dane (TN_K1_U03), podczas gdy absolwent studiów II stopnia potrafi w dogłębionym zakresie dobierać metody i narzędzia do prowadzenia obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie powyższych zjawisk, a także jest zdolny do krytycznej analizy i kreatywnej interpretacji uzyskanych wyników oraz przygotowywania raportów i opracowań naukowo-badawczych (TN_K2_U02).

Absolwent I stopnia studiów potrafi pozyskiwać, analizować i syntetyzować uzyskane informacje oraz wyciągać wnioski, uwzględniając uwarunkowania związane z aspektami żywienia człowieka, produkcji i oceny żywności, ochrony konsumenta, ochrony własności intelektualnej, z uwzględnieniem aspektów prawnych, ekonomicznych, społecznych, kulturowych, ekologicznych i etycznych produkcji i konsumpcji żywności (TN_K1_U06), podczas gdy absolwent II stopnia studiów, podczas których studenci prowadzą badania naukowe w dyscyplinie będącej przedmiotem studiów, potrafi formułować i weryfikować hipotezy dotyczące problemów badawczych w obszarze technologii żywności i żywienia (TN_K2_U05).

Jako rezultat wszystkich działań absolwent studiów I stopnia potrafi aktualizować wiedzę i dogłębiać umiejętności praktyczne w zakresie kierunku studiów, uwzględniając postęp w rozwoju nauki i techniki oraz zapotrzebowanie na specjalistyczne kompetencje w sektorze produkcji

żywności i żywienia człowieka (TN_K1_U09), zaś ukończywszy II stopień studiów absolwent potrafi samodzielnie planować dalszy rozwój zawodowy i kierować innych pod tym względem (TN_K2_U08).

Biorąc pod uwagę kompetencje społeczne, absolwent I stopnia FSTN jest gotowy do wymiany doświadczeń oraz wiedzy z ekspertami w celu poszukiwania lepszych rozwiązań dla konkretnych problemów związanych m.in. z produkcją żywności, łańcuchem dostaw, magazynowaniem żywności oraz żywieniem człowieka (TN_K1_K01), ponadto do wykonywania obowiązków zawodowych w sposób społecznie odpowiedzialny, przedsiębiorczy, etyczny, zgodny z interesem publicznym, a także z poszanowaniem tradycji zawodowej i prawa do ochrony własności intelektualnej (TN_K1_K02), zaś absolwent II stopnia studiów jest gotowy do prowadzenia badań naukowych, realizacji zaawansowanych zadań, formułowania wniosków i opinii w zakresie produkcji żywności oraz identyfikowania i zarządzania czynnikami kryzysowymi w przemyśle spożywczym (TN_K2_K02).

Tabela 1.2. Wybrane efekty uczenia się na I stopniu studiów

Treść efektu	Kod
Absolwent zna i rozumie procesy i zjawiska zachodzące w organizmie człowieka w procesie żywienia oraz wpływ składników żywności na organizm i funkcje człowieka, znaczenie i wpływ składników żywności oraz wartości energetycznej na rozwój i funkcjonowanie organizmu człowieka oraz ich znaczenie dla zapewnienia zdrowia publicznego.	TN_K1_W02
Absolwent zna i rozumie skład i właściwości surowców, substancji pomocniczych, dodatków do żywności i produktów przemysłu spożywczego, możliwości i warunki ich wykorzystania w produkcji żywności, z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju oraz ich wpływu na zdrowie człowieka.	TN_K1_W03
Absolwent zna i rozumie metody i techniki stosowane w produkcji żywności do przetwarzania, utrwalania, przechowywania i testowania żywności, ze szczególnym uwzględnieniem integracji nowoczesnych narzędzi technologicznych, w tym opartych na zasobach świata cyfrowego.	TN_K1_W06
Absolwent zna i rozumie zasady dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej oraz systemy i standardy związane z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa żywności.	TN_K1_W07
Absolwent zna i rozumie czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia, zagrożenia zdrowotne związane z żywnością oraz metody ograniczania ryzyka związanego z tymi zagrożeniami.	TN_K1_W09
Absolwent zna i rozumie zasady tworzenia przedsiębiorstw działających w obszarze gospodarki żywnościowej oraz sposób zarządzania tymi przedsiębiorstwami, decydujący o efektywności ich działalności.	TN_K1_W12
Absolwent potrafi oceniać skład, wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych, określać ich wpływ na wzrost, rozwój, funkcjonowanie i zdrowie organizmu, oceniać sposób żywienia i stan odżywienia oraz wykorzystywać uzyskane wyniki do racjonalizacji żywienia jednostek i różnych grup populacyjnych.	TN_K1_U02
Absolwent potrafi dobierać metody i narzędzia do prowadzenia obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie zjawisk zachodzących podczas przetwarzania, przechowywania, badań żywności, żywienia człowieka oraz zachowań konsumentów na rynku żywności, a także krytycznie analizować i interpretować uzyskane dane, oceniać wiarygodność własnych działań.	TN_K1_U03
Absolwent potrafi analizować i oceniać istniejące rozwiązania właściwe dla gospodarki żywnościowej, identyfikować problemy i możliwości działalności zawodowej, poszukiwać nowych rozwiązań i sposobów ich wdrażania z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi, w tym z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi projektowych i wizualizacyjnych, takich jak symulacje i metody analityczne.	TN_K1_U04

Absolwent potrafi pozyskiwać, analizować i syntetyzować uzyskane informacje oraz wyciągać wnioski, uwzględniając różnorodne uwarunkowania związane z aspektami żywienia człowieka, produkcji żywności, w tym produkcji regionalnej, oceny żywności, ochrony konsumenta, ochrony własności intelektualnej, aspektów prawnych, technologicznych, ekonomicznych, społecznych i socjologicznych, kulturowych, ekologicznych i etycznych produkcji i konsumpcji żywności, a także zapewnienia jakości i bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym i żywienia człowieka.	TN_K1_U06
Absolwent potrafi aktualizować wiedzę i pogłębiać umiejętności praktyczne w zakresie kierunku studiów, uwzględniając postęp w rozwoju nauki i techniki oraz zapotrzebowanie na specjalistyczne kompetencje w sektorze produkcji żywności i żywienia człowieka.	TN_K1_U09
Absolwent jest gotowy do kontaktów i wymiany doświadczeń oraz wiedzy z ekspertami w celu poszukiwania lepszych rozwiązań dla konkretnych problemów związanych m.in. z: produkcją żywności, łańcuchem dostaw, magazynowaniem żywności oraz żywieniem człowieka.	TN_K1_K01
Absolwent jest gotowy do wykonywania obowiązków zawodowych w sposób społecznie odpowiedzialny, przedsiębiorczy, etyczny, zgodny z interesem publicznym, a także z poszanowaniem tradycji zawodowej i prawa do ochrony własności intelektualnej.	TN_K1_K02

Tabela 1.3. Wybrane efekty uczenia się na II stopniu studiów

Treść efektu	Kod
Absolwent zna i rozumie w pogłębionym zakresie skład i właściwości surowców, substancji pomocniczych, dodatków do żywności i produktów przemysłu spożywczego, w tym nowej żywności, możliwości i warunki ich wykorzystania w produkcji żywności, z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju i ich wpływu na zdrowie człowieka, w tym bioprocessów służących przezwyciężaniu globalnych problemów zasobów żywnościowych i żywienia człowieka.	TN_K2_W01
Absolwent zna i rozumie możliwości i ograniczenia wykorzystania maszyn, urządzeń i instrumentów służących do przetwarzania i badania żywności oraz podstawy ich wdrażania i trendy rozwojowe w obszarze ich stosowania.	TN_K2_W02
Absolwent zna i rozumie w pogłębionym zakresie ochronę konsumenta na rynku żywności oraz czynniki decydujące o jakości i bezpieczeństwie zdrowotnym żywności o różnym stopniu przetworzenia, zagrożenia zdrowotne związane z żywnością oraz metody ograniczania ryzyka związanego z tymi zagrożeniami, a także systemy i normy związane z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa żywności.	TN_K2_W05
Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady i metody organizacji produkcji i łańcucha dostaw żywności oraz systemy zarządzania jakością (w zakresie planowania, organizacji produkcji, magazynowania, dystrybucji żywności i spożycia żywności w żywieniu zbiorowym i indywidualnym) zgodnie z prawnymi wymogami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zasadami zrównoważonego rozwoju.	TN_K2_W06
Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady tworzenia i zarządzania różnymi formami indywidualnej przedsiębiorczości w z zakresu gospodarki żywnościowej.	TN_K2_W09
Absolwent potrafi w pogłębionym zakresie dobierać metody i narzędzia do prowadzenia obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie zjawisk zachodzących podczas przetwarzania, przechowywania, badań żywności, żywienia człowieka oraz zachowań konsumentów na rynku żywności, a także jest zdolny do krytycznej analizy i kreatywnej interpretacji uzyskanych wyników oraz przygotowywania raportów i opracowań naukowo-badawczych.	TN_K2_U02
Absolwent potrafi analizować i oceniać istniejące rozwiązania właściwe dla gospodarki żywnościowej, identyfikować problemy i możliwości aktywności zawodowej, poszukiwać nowych rozwiązań i sposobów ich wdrażania z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi, w tym eksperymentów, metod analitycznych, symulacji komputerowych, technik informacyjno-komunikacyjnych i innych.	TN_K2_U03
Absolwent potrafi formułować i weryfikować hipotezy dotyczące problemów badawczych w naukach o żywności i żywieniu.	TN_K2_U05

Absolwent potrafi samodzielnie planować dalszy rozwój zawodowy i kierować innymi pod tym względem.	TN_K2_U08
Absolwent jest gotowy do prowadzenia badań naukowych, realizacji zaawansowanych zadań, formułowania wniosków i opinii w zakresie produkcji żywności oraz identyfikowania i zarządzania czynnikami kryzysowymi w przemyśle spożywczym.	TN_K2_K02

Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się

1. *Dobór kluczowych treści kształcenia, w tym treści związanych z wynikami działalności naukowej uczelni w dyscyplinie, do której jest przyporządkowany kierunek oraz w zakresie znajomości języków obcych, ze wskazaniem przykładowych powiązań treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia się oraz dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany*

W programie studiów na kierunku Food Science – Technology and Nutrition (FSTN) I stopnia przewidziano przedmioty, których treści programowe opisane w sylabusach umożliwiają osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się oraz uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Dobór treści programowych obejmuje zajęcia zarówno z zakresu nauk podstawowych, jak i kierunkowych. Powiązanie kierunkowych efektów uczenia się z poszczególnymi przedmiotami zawarto w opracowanych dla studiów I stopnia matrycach efektów, które wskazują, że studia umożliwiają realizację wszystkich założonych efektów uczenia się (Załącznik 2.1). Treści kształcenia realizowane w ramach różnych przedmiotów przenikają się i uzupełniają tak, aby ukazać poszczególne zagadnienia w możliwie szerokim kontekście. Przykładem mogą być treści ujęte w ramach przedmiotów z zakresu ogólnych zagadnień z przetwórstwa i procesów w przetwarzaniu surowców roślinnych i zwierzęcych oraz inżynierii i aparatury przemysłu spożywczego; z zakresu żywienia człowieka z podstawami dietetyki czy z zakresu możliwości współczesnej biotechnologii spożywczej. Treści kształcenia są dobierane przez koordynatorów przedmiotów z uwzględnieniem aktualnego stanu wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia i analizowane przez Zespół roboczy ds. nauczania w języku angielskim pod względem zgodności z zakładanymi kierunkowymi efektami uczenia się. Treści kształcenia są powiązane z działalnością naukową osób prowadzących zajęcia. Przykłady powiązania treści kształcenia z efektami i działalnością naukową pracowników przedstawiono w tabelach 2.1 oraz 2.2.

Tabela 2.1 Powiązanie treści przykładowych przedmiotów z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na studiach I stopnia w roku akademickim 2024/2025

Przedmiot	Basics of food engineering		
Treści kształcenia	Kurs dotyczy przekazywania wiedzy, kompetencji i umiejętności w zakresie operacji jednostkowych oraz procesów cieplnych, mechanicznych i dyfuzyjnych stosowanych w inżynierii żywności podczas produkcji żywności.		
Przedmiotowe efekty uczenia się		Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK
Student zna i rozumie zasady, zastosowanie oraz wpływ podstawowych operacji jednostkowych i procesów w technologii żywności na jakość żywności.		TN_K1_W06	P6S_WG
Student potrafi gromadzić dane, objaśniać, obliczać i oceniać postęp podstawowych operacji jednostkowych, w szczególności pod względem ich wydajności.		TN_K1_U03, TN_K1_U08	P6S_UW P6S_UO
Student jest gotów do krytycznej dyskusji na temat wpływu i oddziaływania operacji jednostkowych na jakość i bezpieczeństwo żywności w szerokim ujęciu.		TN_K1_K01	P6S_KK
Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia: Tematyka badań koordynatora dotyczy procesów suszenia żywności, zwłaszcza owoców i warzyw, oraz analizy ich właściwości fizycznych, mechanicznych i mikrostrukturalnych po przetworzeniu. Zainteresowania naukowe			

obejmują również ocenę tekstury, reologii i jakości produktów suszonych w kontekście wpływu procesów technologicznych na ich strukturę i cechy sensoryczne.		
Przedmiot	Advanced human nutrition	
Treści kształcenia	Celem kursu jest przekazanie teoretycznej i praktycznej wiedzy z zakresu zaawansowanej nauki o żywieniu człowieka, z uwzględnieniem elementów metodologii oceny żywienia. Obejmuje to zagadnienia na temat aktualnych wartości referencyjnych w żywieniu człowieka, metod antropometrycznych i biochemicznych stosowanych w ocenie żywienia, podstaw edukacji żywieniowej oraz biooceny w badaniach nad żywieniem. Rozwijane są również umiejętności doboru odpowiednich metod oceny diety i stanu odżywienia, edukacji żywieniowej oraz prowadzenia badań w zakresie biooceny żywności.	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK
Student zna i rozumie czynniki determinujące żywienie człowieka.	TN_K1_W02	P6S_WG
Student zna i rozumie metody oceny diety i stanu odżywienia osób indywidualnych oraz grup populacyjnych.	TN_K1_W10	P6S_WG
Student potrafi oceniać spożycie całkowitej ilości żywności i zawartych w niej składników odżywczych oraz interpretować uzyskane wyniki w kontekście ich wpływu na zdrowie człowieka.	TN_K1_U01	P6S_UW
Student potrafi oceniać stan odżywienia osób indywidualnych oraz grup populacyjnych z wykorzystaniem odpowiednich metod i wartości referencyjnych do ich interpretacji.	TN_K1_U02	P6S_UW
Student potrafi dobierać metody i narzędzia do prowadzenia obserwacji oraz pomiarów zjawisk występujących podczas badań w zakresie żywienia człowieka.	TN_K1_U03, TN_K1_U08	P6S_UW P6S_UO
Student jest gotów do krytycznej oceny skutków nadmiarów i niedoborów żywieniowych i ich wpływu na zdrowie człowieka	TN_K1_K01	P6S_KK
Student jest gotów do przestrzegania etyki zawodowej i poszerzania wiedzy w zakresie żywienia człowieka	TN_K1_K04	P6S_KR
Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia: Tematyka badań koordynatora koncentruje się na analizie sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup ludności (dzieci, młodzieży, osób starszych, kobiet w ciąży). Ponadto prowadzone są badania metodologiczne dotyczące oceny żywienia — walidacja metod, zastosowanie nowych technik statystycznych. Zainteresowania naukowe obejmują również analizę interakcji składników pokarmowych w kontekście metabolizmu i chorób dietozależnych.		

Tabela 2.2 Powiązanie treści przykładowych przedmiotów z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na studiach II stopnia w roku akademickim 2025/2026

Przedmiot	Biotechnology for food innovations	
Treści kształcenia	Celem kursu jest zapoznanie studentów z potencjałem rozwiązań biotechnologicznych opartych na wykorzystaniu właściwości metabolicznych mikroorganizmów w produkcji alternatywnych źródeł żywności, składników oraz dodatków do żywności, a także w tworzeniu innowacyjnych produktów spożywczych. Studenci poznają zasady projektowania produktu biotechnologicznego i związanego z nim procesu produkcyjnego oraz sposoby jego zastosowania w formulacji produktów żywnościowych.	
Przedmiotowe efekty uczenia się	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK

Student zna i rozumie procesy biotechnologiczne, skalowanie procesów biotechnologicznych i procesy oczyszczania produktów, szlaki metaboliczne oraz technologię wytwarzania składników odżywczych i bioaktywnych pochodzenia mikrobiologicznego, takich jak białka, lipidy, aminokwasy, witaminy, barwniki, bioaktywne polisacharydy i peptydy, przeciwutleniacze, substytuty cukru, nową żywność pochodzenia mikrobiologicznego oraz ich potencjał w opracowywaniu innowacyjnych produktów spożywczych.	TN_K2_W01, TN_K2_W02, TN_K2_W04	P7S_WG
Student potrafi planować proces biotechnologiczny, prowadzić hodowlę ukierunkowaną na uzyskanie bioproduktu oraz wykorzystać go do opracowania nowego produktu spożywczego.	TN_K2_U01, TN_K2_U05, TN_K2_U06, TN_K2_U07	P7S_UW P7S_UK P7S_UO
Student jest gotów do wykorzystywania wiedzy biotechnologiczną w produkcji żywności.	TN_K2_K01, TN_K2_K02, TN_K2_K03	P7S_KK P7S_KO P7S_KR
Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia: Tematyka badań koordynatora dotyczy biotechnologicznego potencjału drożdży niekonwencjonalnych w pozyskiwaniu alternatywnych składników żywności, w tym analizy polisacharydów i glikoprotein ściany komórkowej drożdży oraz ich funkcjonalności technologicznej i bioaktywnej.		

Studia na kierunku FSTN na I i II stopniu realizowane są w całości w języku angielskim, dlatego kandydaci na ten kierunek studiów powinni posiadać potwierdzoną znajomość języka angielskiego (certyfikat z języka angielskiego na poziomie co najmniej B2 lub egzamin maturalny z języka angielskiego na poziomie rozszerzonym z wynikiem co najmniej 60% lub dokument potwierdzający ukończenie szkoły średniej z kierunkiem angielskim jako językiem wykładowym). Kandydaci ubiegający się o przyjęcie na studia w języku angielskim, którzy nie posiadają certyfikatu z języka angielskiego na poziomie B2, zatwierdzonego przez SGGW, mogą potwierdzić znajomość języka, biorąc udział w rozmowie kwalifikacyjnej z języka angielskiego organizowanej przez Uczelnię.

W programie studiów I stopnia znajdują się również zajęcia z języka obcego: niemieckiego, polskiego (dla obcokrajowców), rosyjskiego, hiszpańskiego lub angielskiego (na poziomie C1), realizowane przez 2 semestry po 60 godzin kontaktowych. Zajęcia językowe kończą się egzaminem na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. W zakresie kształcenia językowego określono przedmiotowe efekty uczenia się, które są powiązane z efektami kierunkowymi:

- w zakresie umiejętności: student potrafi opisywać zjawiska, procesy, procedury, prowadzić korespondencję i robić notatki, udzielać wyjaśnień, podawać przyczyny, wyrażać opinie lub tworzyć plany (TN_K1_U07).
- w zakresie kompetencji społecznych: student jest gotów do przygotowywania i prowadzenia prezentacji, pracy w zespole i prowadzenia dyskusji, prawidłowej komunikacji w większości sytuacji życia codziennego i zawodowego bez konieczności przygotowania (TN_K1_K01; TN_K1_K02).

W programie studiów II stopnia również znajdują się zajęcia z języka obcego: niemieckiego, rosyjskiego, hiszpańskiego lub angielskiego, realizowane przez 2 semestry po 30 godzin kontaktowych. Zajęcia językowe kończą się zaliczeniem na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Dla chętnych studentów w semestrze 2. i 3. może być realizowany również przedmiot w języku francuskim: odpowiednio Les arômes et ses ingrédients secrets oraz Valorisation des déchets de l'industrie agroalimentaire par des procédés de ferment. W zakresie kształcenia językowego określono przedmiotowe efekty uczenia się, które są powiązane z efektami kierunkowymi:

- w zakresie wiedzy: student zna i rozumie słownictwo specjalistyczne związane z danym kierunkiem studiów (TN_K2_W01),

- w zakresie umiejętności: student potrafi dokonywać opisu zjawisk, procesów i procedur, prowadzić korespondencję i sporządzać notatki, udzielać wyjaśnień, uzasadniać, wyrażać opinie i planować działania (TN_K2_U04),
- w zakresie kompetencji społecznych: student jest gotów do opracowywania i prezentowania wystąpienia, prowadzenia wywiadów i rozmów, poprawnego posługiwania się językiem w typowych sytuacjach zawodowych, stosując odpowiednie słownictwo specjalistyczne (TN_K2_K01, TN_K2_K02).

2. Dobór metod kształcenia i ich cech wyróżniających, ze wskazaniem przykładowych powiązań metod z efektami uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, w tym w szczególności umożliwiających przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej w zakresie dyscypliny, do której kierunek jest przyporządkowany lub udział w tej działalności, stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również nabycie kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego

Studia I stopnia na kierunku FSTN na WTŻ prowadzone są w trybie stacjonarnym. Program kształcenia realizowany jest według programów studiów opiniowanych przez Samorząd Studentów, zaakceptowanych przez Radę Programową i Radę Dyscypliny Technologia żywności i żywienia, a następnie opiniowanych jeszcze przez Senacką Komisję ds. Dydaktyki i Wychowania, po czym przyjętych przez Senat SGGW. Kolejne uchwały Senatu SGGW, na podstawie których opracowywano i modyfikowano programy kształcenia to:

- Uchwała nr 76 – 2020/2021 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 lutego 2021 r. w sprawie wytycznych dla tworzenia i mian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich rozpoczynających się od roku akademickiego 2021/2022 (Załącznik 2.2),
- Uchwała Nr 59 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 kwietnia 2023 r. w sprawie zasad tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich (Załącznik 2.3).

Wszystkie zajęcia przewidziane w planach studiów wymagają bezpośredniego kontaktu studenta z nauczycielem akademickim (z wyjątkiem OHS training – bez punktów ECTS). Każdy przedmiot ma określoną grupę treści (kierunkowe lub inne), status przedmiotu (obligatoryjny lub fakultatywny), sumaryczną liczbę godzin kontaktowych realizowanych z nauczycielem akademickim lub inną osobą prowadzącą zajęcia (praktyki zawodowe), liczbę godzin wykładów i ćwiczeń oraz liczbę punktów ECTS. Ponadto, w sylabusach dla każdego przedmiotu podano podstawę kalkulacji liczby punktów ECTS uzyskiwaną w ramach przedmiotu, uwzględniającą liczbę godzin pracy studenta (kontaktowych podczas zajęć i pracy własnej) przewidywaną dla osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się w przedmiocie.

Ogólna liczba godzin dydaktycznych kontaktowych określona w programie studiów na studiach stacjonarnych I stopnia wynosi 2521, natomiast na studiach II stopnia 1450. Studia I stopnia są realizowane w czasie 3 lat (6 semestrów). Program kształcenia na studiach I stopnia przewiduje uzyskanie 180 punktów ECTS. Studia II stopnia realizowane są w czasie 2 lat (4 semestry). Program kształcenia na studiach II stopnia zakłada uzyskanie 120 punktów ECTS.

Na studiach I stopnia studenci uzyskują 100% ECTS za zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela. Za zajęcia powiązane z prowadzonymi badaniami naukowymi student uzyskuje minimum 132 ECTS (73%), w zależności od wybieranych przedmiotów fakultatywnych wartość ta może być większa. Zajęcia z zakresu nauk społecznych i humanistycznych reprezentowane są w programie przez 7 ECTS. Dla I stopnia kształcenia przewidziano 7 ECTS za zajęcia z języka obcego. Na studiach II stopnia studenci uzyskują 100% ECTS za zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela. Za zajęcia powiązane z prowadzonymi

badaniami naukowymi student uzyskuje 92 ECTS (77%). Nauki społeczne i humanistyczne reprezentowane są w programie przez 9 ECTS. Dla II stopnia kształcenia przewidziano 4 ECTS za zajęcia z języka obcego. Praktyki zawodowe są realizowane na II stopniu studiów jako zajęcia praktyczne bez udziału nauczyciela akademickiego w wymiarze 240 godzin.

Zgodnie z Regulaminem studiów formami zajęć dydaktycznych w SGGW są: wykłady, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia terenowe, praktyki zawodowe oraz zajęcia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Efekty uczenia się odnoszące się do wiedzy osiągane są przede wszystkim podczas wykładów, a częściowo także podczas ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych. Umiejętności osiągane są podczas ćwiczeń laboratoryjnych, audytoryjnych i projektowych. Kompetencje społeczne mogą być osiągane w różnicowany sposób podczas realizacji wszystkich ww. form dydaktycznych. Przy realizacji ćwiczeń laboratoryjnych biorą udział pracownicy techniczni, którzy wspierają nauczycieli akademickich w zakresie przestrzegania zasad BHP i utrzymania porządku na stanowiskach pracy studentów. Na ćwiczeniach laboratoryjnych, w specjalistycznych laboratoriach i w hali póltechniki oraz w halach technologicznych, studenci pod opieką nauczycieli akademickich nabywają umiejętności analizowania zachodzących zjawisk oraz uczą się samodzielnej i zespołowej pracy. Podczas zajęć w laboratoriach i w hali póltechniki oraz w halach technologicznych studenci wykonują eksperymenty, pomiary i badania, a także produkują wybrane artykuły spożywcze. Ogromna większość przedmiotów kierunkowych ma związek z badaniami w dyscyplinie technologia żywności i żywienia (Załącznik 1 tabela II D), stąd realizowane podczas nich treści wpisują się w dyscyplinę, w której osadzony jest kierunek studiów. Forma ćwiczeń dobrana jest w taki sposób, aby poza uzyskaniem efektów uczenia się w zakresie umiejętności jak najlepiej przygotowywała studentów do realizacji badań naukowych.

Na 1. semestrze studiów I stopnia realizowany jest przedmiot Information technology (Technologia informacyjna) w wymiarze 15 godzin wykładów i 45 godzin ćwiczeń. Celem kształcenia w zakresie tego przedmiotu jest przygotowanie studentów do nauki z wykorzystaniem nowoczesnych technologii komputerowych oraz do oczekiwanego charakteru aktywności zawodowej i obywatelskiej. Działania te w coraz większym stopniu wykorzystują technologie cyfrowe zintegrowane z globalnymi sieciami elektronicznymi w celu komunikacji oraz przybliżania wiedzy ludziom – zarówno w sferze prywatnej, jak i zawodowej. Za względu na bardzo różnicowane, na ogół bardzo powierzchowne przygotowanie kandydatów na studia do wykorzystywania możliwości współczesnego pakietu oprogramowania biurowego, w tym pakietu dostępnego w chmurze, podczas zajęć poruszane są zarówno podstawowe kwestie, jak i bardzo zaawansowane funkcje: edytor tekstu MS Word – edycja i formatowanie dokumentu, wstawianie i formatowanie elementów graficznych w dokumencie: rysunki, tabele, wykresy itp., formatowanie układu dokumentu wielostronicowego, style, odwołania i automatyczne listy, recenzowanie dokumentu, korespondencja seryjna, tworzenie formularzy i ograniczanie edycji dokumentu, arkusz kalkulacyjny MS Excel – zarządzanie skoroszytem, edycja i formatowanie arkusza, stosowanie formuł i podstawowych funkcji wbudowanych w arkusz, wykresy i elementy graficzne, wykorzystanie zaawansowanych funkcji: logicznych, daty i czasu, wyszukiwania oraz adresowych, zarządzanie danymi w arkuszu i tworzenie raportów (sumy częściowe, tabela przestawna), wprowadzenie do baz danych – budowa, tworzenie tabel, obiekty bazy, relacje między tabelami, formularze, wyszukiwanie danych z wykorzystaniem kwerend, tworzenie raportów i zarządzanie bazą danych, MS PowerPoint – prezentacje multimedialne: tworzenie profesjonalnej prezentacji, formatowanie tekstu, dodawanie obrazów, grafiki (wykresów, tabel), klipów wideo i animacji. Powyższe umiejętności będą potrzebne zarówno przy przygotowywaniu raportów z ćwiczeń, jak i złożonych opracowań, przygotowujących do prowadzenia badań naukowych. Student po zakończeniu kursu zna i rozumie terminologię związaną z użytkowaniem komputerów, systemem operacyjnym, różnymi aplikacjami – w tym pakietami biurowymi oraz innymi programami wykorzystywanymi w pracy zawodowej i życiu prywatnym, funkcjonalności edytorów umożliwiające uzyskanie profesjonalnych właściwości tekstu, zna również techniki

cyfrowe wykorzystywane do gromadzenia, podstawowej analizy i prezentacji danych. Student potrafi również wykorzystać wbudowane funkcje arkusza kalkulacyjnego służące do automatyzacji obliczeń i działań sprawozdawczych oraz wykorzystać funkcjonalności edytorów umożliwiające nadanie tekstowi profesjonalnych właściwości. Student jest także gotów do współpracy z innymi osobami w celu realizacji przydzielonych zadań, również z wykorzystaniem metod kształcenia na odległość oraz do świadomego korzystania z nowoczesnego oprogramowania wraz z jego aktualizacjami, będąc jednocześnie przygotowanym na konsekwencje związane z jego niewłaściwym użytkowaniem.

Na 2. semestrze realizowany jest przedmiot Engineering Graphics (Grafika inżynierska), który prowadzony jest z wykorzystaniem programu AutoCad w pracowniach komputerowych. Na 2. semestrze realizowany jest także przedmiot Basic statistics (Statystyka podstawowa) w wymiarze 15 h wykładów i 30 h ćwiczeń. Celem wykładów jest zapoznanie studentów z podstawami statystyki oraz głównymi metodami analizy danych pochodzących z badań obserwacyjnych i eksperymentalnych. Celem zajęć laboratoryjnych jest rozwinięcie umiejętności samodzielnej i swobodnej pracy podczas opisu, analizy i interpretacji danych, a także umiejętności doboru metod statystycznych niezbędnych do prawidłowego wnioskowania na podstawie istniejącego zestawu danych. Student po zakończonym kursie posiada znajomość podstawowych metody statystycznych (w zakresie niezbędnym do elementarnych zastosowań). Student potrafi wykorzystać programy obliczeniowe do analizy zjawisk przyrodniczych oraz potrafi wykazać się umiejętnościami analizy statystycznej w odniesieniu do swojej wiedzy w zakresie zjawisk przyrodniczych, wykonując podstawowe analizy statystyczne i prezentując uzyskane wnioski.

Na 1. semestrze II stopnia ocenianego kierunku realizowany jest przedmiot AI in learning and research (AI w nauce i badaniach). Celem tego kursu jest wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności praktyczne, umożliwiające efektywne integrowanie narzędzi sztucznej inteligencji (AI) w procesy nauki i badań. Student po zakończonym kursie zna i rozumie funkcjonalność i zakres różnych narzędzi sztucznej inteligencji, w tym do przeglądania literatury, pisanie prac naukowych, zbierania danych, analizy i wizualizacji, a także etyczne implikacje i potencjalne ograniczenia stosowania AI w kontekstach badawczych. Student potrafi również efektywnie wykorzystywać narzędzia sztucznej inteligencji do odkrywania wiedzy, pisanie prac naukowych oraz prowadzenia przeglądów literatury, a także zbierać, analizować i wizualizować dane badawcze przy użyciu platform i metod opartych na AI. Student jest gotów także do efektywnej współpracy w zespołach interdyscyplinarnych, integrujących narzędzia sztucznej inteligencji w badaniach naukowych i zawodowych.

Ponadto studenci wykorzystują edytory tekstu, arkusze kalkulacyjne, programy do prezentacji danych i bazy danych podczas przygotowywania różnego rodzaju sprawozdań, raportów i prezentacji na większości przedmiotów, w tym seminariów.

Zajęcia z języków obcych realizowane są w formie lektoratów opisanych w kryterium 2, pkt. 1.

Metody kształcenia przyjęte do realizacji efektów uczenia się w poszczególnych przedmiotach służą także do przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka. W tabelach 2.3 i 2.4 przedstawiono przykładowe przedmioty wraz z określeniem ich wpływu na przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej. Ujmując skrótowo powiązanie przytoczonych przykładowych przedmiotów z przygotowaniem studentów do badań naukowych można zwrócić uwagę na następujące kompetencje, jednoznacznie potrzebne przy prowadzeniu badań:

- student potrafi wdrażać w praktyce i oceniać przebieg procesów biotechnologicznych oraz właściwości uzyskanych bioproduktów, a także wykorzystywać te procesy w produkcji żywności lub biosyntezie technologicznie istotnych składników żywności,

- student potrafi obsługiwać aparaturę naukowo-badawczą oraz przygotowywać sprawozdanie z przeprowadzonych doświadczeń,
- student samodzielnie planuje i ocenia sposób żywienia różnych grup populacyjnych, uwzględniając ich specyficzne potrzeby żywieniowe oraz stan zdrowia, a na podstawie zebranych danych opracowuje propozycje racjonalizacji diety i dokonuje ich krytycznej oceny,
- student potrafi zdefiniować cel, opracować przegląd literatury i zaprojektować założenia metodyczne projektu technologicznego, krytycznie analizować wyniki eksperymentów, uwzględniając zalety i wady metod i procedur badawczych,
- student potrafi poprawnie przeprowadzać eksperymenty, wykorzystując dostępne zasoby, mające na celu osiągnięcie założonego celu projektowego; syntetyzować uzyskane wyniki, formułując wnioski i rekomendacje do praktycznego wykorzystania, sporządzać pisemne opracowanie,
- student potrafi pozyskiwać dane literaturowe w celu opracowania konkretnego zagadnienia, świadomie wykorzystując zasoby wiedzy,
- student jest gotów do stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego.

Doskonałymi formami przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej, leżącymi poza przedmiotami uwzględnionymi w programie studiów, jest tutoring akademicki i mentoring akademicki. Proces tutorski wspiera rozwijanie pasji badawczej studenta i analizę zdobywanej wiedzy. Natomiast mentoring akademicki koncentruje się na rozwoju naukowym studenta, wspierając osiąganie efektów uczenia się poprzez cykliczną pracę z mentorem. Obie formy rozwoju zainteresowanych studentów dostępne są na Wydziale i mogą być zrealizowane w ramach przedmiotów fakultatywnych. Wydział wspiera ponadto możliwości kontaktu studentów z naukowcami: profesorami wizytującymi lub poprzez umożliwianie im udziału w konferencjach naukowych. W dniach 13-14 listopada 2025 roku studenci III roku studiów I stopnia oraz I roku studiów II stopnia mieli możliwość bezpłatnego uczestnictwa w Kongresie Gastronomicznym „Integrating Science, Art and Culture in Culinary Innovation”, który był zorganizowany na Uniwersytecie Vizja w Warszawie i zgromadził wielu interesujących prelegentów.

Tabela 2.3. Powiązanie treści przykładowych przedmiotów z przygotowaniem studentów do prowadzenia działalności naukowej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na studiach I stopnia w roku akademickim 2024/2025

Przedmiot Food biotechnology		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna i rozumie wybrane procesy biotechnologiczne stosowane w technologii żywności, tworzeniu nowych produktów spożywczych, biosyntezie technologicznie istotnych dodatków do żywności oraz składników żywności funkcjonalnej, obejmujące korzyści i zagrożenia związane z wykorzystaniem biotechnologii w przemyśle spożywczym oraz podstawowe wymagania dotyczące prowadzenia procesów przemysłowych opartych na wykorzystaniu mikroorganizmów.	TN_K1_W01, TN_K1_W02, TN_K1_W03, TN_K1_W04, TN_K1_W05, TN_K1_W06, TN_K1_W07, TN_K1_W08, TN_K1_W09, TN_K1_W11	Wykłady /30 godzin/ Ćwiczenia laboratoryjne /30 godzin/
Student potrafi charakteryzować, wdrażać w praktyce i oceniać przebieg wybranych procesów biotechnologicznych oraz właściwości uzyskanych bioproduktów, a także wykorzystywać te procesy w	TN_K1_U01, TN_K1_U03, TN_K1_U04, TN_K1_U06, TN_K1_U08, TN_K1_U09	

produkcji żywności, tworzeniu nowych produktów spożywczych, biosyntezie technologicznie istotnych dodatków do żywności i składników żywności funkcjonalnej, w tym obsługiwać podstawową aparaturę naukowo-badawczą oraz przygotowywać sprawozdanie z przeprowadzonych doświadczeń, obejmujące krytyczną analizę uzyskanych wyników w ramach pracy indywidualnej i zespołowej.		
Student jest gotów do ciągłego samokształcenia oraz wykorzystywania potencjału procesów biotechnologicznych i uzyskiwanych w ten sposób bioproduktów w przemyśle spożywczym.	TN_K1_K01, TN_K1_K03, TN_K1_K04	
Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej: Student samodzielnie lub zespołach prowadzi podstawowe procesy biotechnologiczne wykorzystywane w technologii żywności, takie jak fermentacja, biosynteza związków o znaczeniu technologicznym, hodowla mikroorganizmów, separacja i oczyszczanie bioproduktów, a także ocena ich właściwości funkcjonalnych. Po wykonaniu doświadczeń student opracowuje sprawozdanie, w którym przedstawia uzyskane wyniki, dokonuje ich interpretacji oraz formułuje wnioski dotyczące przebiegu i efektywności prowadzonych procesów biotechnologicznych.		
Przedmiot Nutrition of selected population groups		
Przedmiotowe uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna i rozumie potrzeby żywieniowe różnych grup wiekowych ludzi, w tym kobiet w ciąży i karmiących piersią; najczęstsze problemy żywieniowe związane z odżywianiem różnych grup populacyjnych.	TN_K1_W02, TN_K1_W03	Wykłady /15 godzin/ Ćwiczenia laboratoryjne /30 godziny/
Student potrafi planować i modyfikować sposób żywienia różnych grup ludności oraz wykorzystywać dane dotyczące żywienia i stanu odżywienia.	TN_K1_U02, TN_K1_U06	
Student jest gotów do krytycznej oceny efektów racjonalizacji żywienia oraz ciągłego poszerzanie wiedzy i doskonalenie kompetencji zawodowych.	TN_K1_K04	
Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej: Student samodzielnie planuje i ocenia sposób żywienia różnych grup populacyjnych, w tym dzieci, młodzieży, osób dorosłych, starszych oraz kobiet w ciąży i karmiących piersią, uwzględniając ich specyficzne potrzeby żywieniowe oraz stan zdrowia. Na podstawie zebranych danych dotyczących sposobu żywienia i stanu odżywienia student opracowuje propozycje racjonalizacji diety, dokonuje ich krytycznej oceny oraz formułuje wnioski dotyczące skuteczności i zasadności zastosowanych rozwiązań.		

Tabela 2.4. Powiązanie treści przykładowych przedmiotów związanych z realizacją projektu badawczego z przygotowaniem studentów do prowadzenia działalności naukowej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na studiach I stopnia w roku akademickim 2024/2025

Przedmiot Methodology in technological projects		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna i rozumie wybrane zagadnienia z zakresu metodologii badawczej stosowanej do rozwiązania zdefiniowanego problemu związanego z produkcją żywności oraz kształtowaniem jej jakości i bezpieczeństwa.	TN_K1_W01, TN_K1_W02, TN_K1_W03, TN_K1_W04, TN_K1_W05, TN_K1_W06, TN_K1_W07, TN_K1_W08, TN_K1_W09, TN_K1_W10	Ćwiczenia projektowe /30 godzin/
Student potrafi zdefiniować cel, opracować przegląd literatury i zaprojektować założenia metodyczne projektu technologicznego, dokonać przeglądu i	TN_K1_U01, TN_K1_U02, TN_K1_U03, TN_K1_U04, TN_K1_U05, TN_K1_U06,	

ocenić aktualny stan rozwiązań metodycznych w zakresie realizowanego projektu oraz dostosować dostępne rozwiązania metodyczne do potrzeb realizowanego projektu, krytycznie analizować wyniki eksperymentów, uwzględniając zalety i wady metod i procedur badawczych, poprawnie aplikować, m.in. dzięki umiejętności współpracy, kreatywności i komunikacji w grupie.	TN_K1_U07, TN_K1_U08, TN_K1_U09	
Student jest gotów do ciągłego pogłębiania wiedzy, poszukiwania rozwiązań badawczych i rozwiązywania problemów metodologicznych w życiu zawodowym.	TN_K1_K01, TN_K1_K02, TN_K1_K03, TN_K1_K04	
Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej: Dobór tematów projektów technologicznych i związana z tym konieczność opracowania przez studentów założeń metodycznych uwzględniają dotychczasowe efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zakładanych w ramach poszczególnych modułów i przedmiotów objętych planem studiów. Opracowanie metodologii badań jest ściśle związane z przygotowaniem studenta do prowadzenia działalności naukowej. Efekty uczenia się specyficzne dla opracowywanej metodologii badań są pogłębiane i wdrażane pod merytorycznym nadzorem nauczycieli akademickich.		
Przedmiot Technological project		
Przedmiotowe uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna i rozumie zagadnienia związane z tematyką przygotowywanego projektu i rozumie możliwość ochrony patentowej przygotowanego rozwiązania.	TN_K1_W01, TN_K1_W02, TN_K1_W03, TN_K1_W04, TN_K1_W05, TN_K1_W06, TN_K1_W07, TN_K1_W08, TN_K1_W09, TN_K1_W10, TN_K1_W11, TN_K1_W12	Ćwiczenia projektowe /60 godzin/
Student potrafi poprawnie przeprowadzać eksperymenty, wykorzystując dostępne zasoby materiałowe, techniczne, teoretyczne lub inne, mające na celu osiągnięcie założonego celu projektowego oraz odpowiednią metodologię badań; syntetyzować uzyskane wyniki, formułując wnioski i rekomendacje do praktycznego wykorzystania, sporządzać pisemne opracowanie w formie projektu i poprawnie prezentować projekt grupie.	TN_K1_U01, TN_K1_U02, TN_K1_U03, TN_K1_U04, TN_K1_U05, TN_K1_U06, TN_K1_U07, TN_K1_U08, TN_K1_U09	
Student jest gotów do stale poszerzać wiedzę i umiejętności związane z życiem zawodowym i poszukiwać jej wiarygodnych źródeł w dobie cywilizacji cyfrowej, a także angażować się w rzetelne przygotowanie projektu.	TN_K1_K01, TN_K1_K02, TN_K1_K03, TN_K1_K04	
Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej: Wybór tematu projektu uwzględnia dotychczasowe efekty uczenia się osiągnięte przez studenta w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zakładanych w poszczególnych modułach i przedmiotach objętych planem studiów. Przygotowanie projektu weryfikuje praktyczne wykorzystanie efektów uczenia się związanych z kierunkiem studiów w ramach działalności o charakterze naukowym. Projekty realizowane są samodzielnie przez studentów pod kierunkiem nauczycieli akademickich. Efekty specyficzne dla tematu projektu są pogłębiane i wdrażane pod merytorycznym nadzorem opiekunów projektów.		
Przedmiot Seminar (food technology)		
Przedmiotowe uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna i rozumie zagadnienia związane z nauką o żywności, ze szczególnym uwzględnieniem współczesnych aspektów przetwarzania i jakości żywności.	TN_K1_W02, TN_K1_W03, TN_K1_W04, TN_K1_W06, TN_K1_W08, TN_K1_W09, TN_K1_W10, TN_K1_W11	Ćwiczenia seminaryjne /30 godzin/
Student potrafi pozyskiwać dane literaturowe w celu opracowania konkretnego zagadnienia, świadomie wykorzystując zasoby wiedzy, krytycznie oceniać dostępne informacje i je syntetyzować.	TN_K1_U06, TN_K1_U09	

Student potrafi przygotowywać i przeprowadzić prezentacje na dany temat.	TN_K1_U07	
Student potrafi dyskutować, stosując odpowiednią argumentację i oceniać wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego, a także uwzględniać w dyskusji różne punkty widzenia.	TN_K1_U07	
Student jest gotów do stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego; uznania wagi kwestii etycznych w życiu zawodowym oraz konieczności ochrony własności intelektualnej i społecznej odpowiedzialności prowadzenia działalności zawodowej.	TN_K1_K01, TN_K1_K02, TN_K1_K03, TN_K1_K04	
Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej: Student samodzielnie potrafi dokonać przeglądu informacji źródłowych na temat treści wybranej publikacji dotyczącej przetwórstwa żywności i jej jakości, przygotować prezentację wybranego zagadnienia poszerzającego bazę wiedzy z dziedziny przetwórstwa żywności, z uwzględnieniem obszarów budzących naukowe i/lub społeczne kontrowersje. Student potrafi przygotować i zaprezentować wyniki uzyskane w ramach swojego projektu badawczego. Student potrafi podjąć dyskusję merytoryczną na tematy związane z kierunkiem kształcenia.		

3. Zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość

Program studiów na kierunku FSTN jest zaprojektowany do realizacji zajęć w bezpośrednim kontakcie. Konsultacje ze studentami nt. planów zajęć ujawniły jednak oczekiwania, aby w części zajęć mogli oni uczestniczyć bez konieczności przyjeżdżania na Uczelnię. Dojazd na Uczelnię jest dla niektórych studentów kłopotliwy ze względu na sporą odległość, jaką mają do pokonania. Ponieważ jest to metoda coraz częściej wykorzystywana w szkolnictwie wyższym, w szczególności w karach Unii Europejskiej, na prośbę studentów część wykładów planowana jest jako zajęcia realizowane zdalnie, przy użyciu platformy MS Teams. W ten sposób wydzielone są dni tygodnia, w które studenci nie muszą przyjeżdżać na Uczelnię, aby zdobywać wiedzę. Wykłady takie odbywają się zawsze w sposób synchroniczny, studenci mogą w każdej chwili zadać wykładowcy pytanie. Są także aktywizowani przez wykładowców, którzy nawiązują ze słuchaczami kontakt podczas wykładu, zadając pytania i dyskutując omawiane kwestie ze studentami.

W sytuacji wyjątkowej, na wniosek koordynatora przedmiotu lub w wyniku własnej oceny sytuacji, Dziekan może zdecydować o przeprowadzeniu także wybranych ćwiczeń w sposób zdalny, jeśli nie utrudni to realizacji założonych w przedmiocie efektów uczenia się.

Zakres zajęć realizowanych zdalnie jest ustalany przy planowaniu zajęć na każdy semestr studiów w taki sposób, aby ułatwić studentom dostęp do wiedzy przy wypełnieniu odpowiednich wskaźników. W tabeli II C umieszczonej w Załączniku 1 do niniejszego raportu ilustracyjnie przedstawiono liczbę godzin zaplanowanych zdalnie w dwóch ostatnich semestrach (letnim roku akademickiego 2024/2025 i zimowym roku akademickiego 2025/2026) na wszystkich rocznikach realizowanych na kierunku FSTN.

4. Dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również możliwości realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego funkcjonują systemowe rozwiązania zapewniające dostosowanie procesu kształcenia do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów. Podstawowym dokumentem definiującym i regulującym te rozwiązania w zakresie przejrzystego postępowania jest Regulamin Studiów SGGW (Załącznik 2.4) Proces dydaktyczny na kierunku Food Science – Technology and Nutrition (I i II stopień kształcenia) jest organizowany z zgodnie z zapisami Regulaminu, uwzględniającymi zróżnicowane potrzeb edukacyjnych studentów. Studenci są szkoleni z zakresu praw i obowiązków studenta wynikających z Regulaminu studiów SGGW w ramach ogólnouczelnianej inicjatywy szkoleń realizowanych przez

Samorząd Studentów SGGW. Są zatem świadomi możliwości uzyskania indywidualnego lub grupowego wsparcia, które zawsze jest rezultatem zaadresowanej potrzeby. O możliwości uzyskania wsparcia informuje ponadto Prodziekan na spotkaniu realizowanym dla nowoprzyjętych studentów w czasie pierwszego tygodnia zajęć (spotkanie uwzględnione w planie zajęć). Dodatkowe, szczegółowe Informacje w tym zakresie przedstawiane są ponadto studentom podczas spotkania z przedstawicielami jednostek SGGW wspierających proces kształcenia w SGGW (m.in. Biuro Spraw Studenckich, Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności, Biuro Doskonałości Dydaktycznej, Biuro Współpracy Międzynarodowej, Biuro Karier SGGW). Spotkania te odbywają się w ramach tzw. Orientation Days. Uczelnia podadto przygotowuje przewodnik Start Book w wersji online w języku polskim i angielskim ([StartBook dla nowych studentów SGGW sggw - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie](#)) oraz drukowanej dostępnej w dziekanacie. W przewodniku zamieszczone są wszystkie niezbędne, podstawowe informacje dla nowych studentów SGGW, aby ułatwić im funkcjonowanie na uczelni. Treść przewodnika dokładnie opisano w kryterium 3 raportu.

Należy podkreślić, że **w SGGW funkcjonuje punkt kontaktowy WePoint** szczególnie istotny ze względu na szczególne potrzeby obcokrajowców przyjeżdżających na studia lub realizujących zajęcia dydaktyczne w SGGW. WePoint zlokalizowany jest w Bibliotece Głównej SGGW. Jest to biuro, w którym studenci i pracownicy zagraniczni mogą uzyskać niezbędne informacje i wsparcie na początku i w trakcie pobytu w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW). WePoint udostępnia informacje o SGGW, doradza, jak zabezpieczyć swój status prawny w Polsce (wizy, zezwolenia na pobyt) oraz pomaga w adaptacji do życia w Polsce. Oferuje również onboarding nowego pracownika naukowego i organizuje wydarzenia integracyjne skierowane do społeczności międzynarodowej SGGW, szczególnie dla studentów. Przeprowadza szkolenia z zasad Regulaminu studiów w SGGW dla nowoprzyjętych studentów, co ma miejsce na początku semestru. Szczegółowe informacje o funkcjonowaniu WePoint dostępne są na stronie tego punktu kontaktowego (<https://wepoint.sggw.edu.pl/>).

W celu wsparcia studentów z niepełnosprawnościami oraz studentów o innych szczególnych potrzebach SGGW wdrożyła **kompleksowy system wsparcia** i stosuje katalog rozwiązań wynikający z Regulaminu Studiów, umożliwiających studentom z niepełnosprawnościami pełny udział w procesie kształcenia. Obejmuje on **alternatywne formy uczestnictwa w zajęciach**. Student może w tym przypadku złożyć wnioszek o zastosowanie alternatywnych rozwiązań i form wsparcia, które Prodziekan wdraża w porozumieniu z prowadzącym oraz jednostką ds. wsparcia osób z niepełnosprawnościami. Uwzględniane są przy tym indywidualne potrzeby studenta oraz możliwości organizacyjne Uczelni. Możliwe jest dostosowanie organizacji zajęć, w tym planów studiów i harmonogramów, które mogą zostać zmodyfikowane tak, aby umożliwić studentowi pełne uczestnictwo w kształceniu. Dotyczy to w szczególności trybu i formy realizacji zajęć praktycznych oraz terenowych. W ramach dostosowania form zaliczeń i egzaminów student z niepełnosprawnością może wnioskować o zmianę formy zaliczenia, m.in. poprzez wydłużenie czasu egzaminu, korzystanie z pomocy technicznych lub dostosowanie sposobu komunikacji. Rozwiązania te zawsze zachowują pełnię wymagań merytorycznych. W przypadku potrzeby dostosowania praktyk zawodowych, Prodziekan może ustalić zindywidualizowany sposób i tryb realizacji praktyki zawodowej, odpowiadający potrzebom studenta i pozwalający na osiągnięcie efektów uczenia się. System wsparcia opiera się na zasadach racjonalnych usprawnień oraz pełnej dostępności, bez obniżania poziomu wymagań. W SGGW funkcjonuje Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności (BOND), a na Wydziale **Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnościami**, którym jest aktualnie dr Diana Mańko-Jurkowska. Na stronie internetowej biura BOND wszyscy studenci SGGW mogą znaleźć szczegółowe informacje o formach wsparcia gwarantowanych w SGGW, a także dane kontaktowe do koordynatorów. Te zawarte są także na stronie Wydziału. Każdy rocznik studentów ma swojego opiekuna roku, który także jest osobą otwartą na wspieranie indywidualnych potrzeb studentów lub potrzeb grupy.

Studenci mogą zwrócić się do tej osoby, np. o pomoc w racjonalnym ułożeniu egzaminów w czasie sesji egzaminacyjnej.

Poniżej dokładniej opisano stosowane w Uczelni alternatywne rozwiązania i formy wsparcia związane z realizacją praw i obowiązków studenta wynikające z Regulaminu Studiów w zakresie zapewniania pełnego udziału w zajęciach dydaktycznych. Obejmują one:

- a. możliwość odbywania zajęć, w miarę możliwości lokalowych Uczelni, na parterze lub w budynku przystosowanym bez konieczności przemieszczania się – w przypadku studentów z niepełnosprawnością ruchową, wzroku, słuchu lub mowy;
- b. możliwość odbywania zajęć w salach posiadających sprzęt wspomagający osoby z niepełnosprawnością w odbiorze i utrwalaniu przekazywanych treści. Przez sprzęt wspomagający odbiór i utrwalanie przekazywanych treści rozumie się specjalistyczne rozwiązania techniczne, sprzętowe lub programowe, dostosowane do indywidualnych potrzeb studenta z niepełnosprawnością np. pętle indukcyjne, komputery ze specjalistycznym oprogramowaniem, klawiatury alternatywne dla osób z niepełnosprawnością, rejestratory dźwięku i inne właściwe;
- c. możliwość wyznaczenia stałego miejsca na sali w trakcie trwania zajęć dydaktycznych;
- d. możliwość uczestnictwa w zajęciach dydaktycznych osoby asystującej studentowi z niepełnosprawnością, takiej jak: tłumacz języka migowego, asystent osobisty, asystent dydaktyczny lub tutor społeczny lub innej właściwej;
- e. możliwość otrzymania dostępu do materiałów dydaktycznych, w tym również w miarę możliwości przed planowanymi zajęciami dydaktycznymi, dostosowanych do indywidualnych potrzeb studenta z niepełnosprawnością, w szczególności w alternatywnych formach zapisów (druk w alfabecie Braille’a, tyflografika), opracowanie notatek w wersji elektronicznej, w tym w postaci grafik, nagrania audio, prezentacje i konspekty zajęć w wersji elektronicznej i inne właściwe;
- f. możliwość rejestrowania treści dydaktycznych podczas zajęć przy zastosowaniu urządzeń rejestrujących dźwięk lub obraz, takich jak: komputer, dyktafon, itp.;
- g. zwiększenie limitu nieobecności na zajęciach dydaktycznych na zasadach wskazanych w Regulaminie Studiów. Dla studentów z niepełnosprawnościami dopuszcza się zwiększenie limitu nieobecności na zajęciach do 30% (w miejsce standardowych 20%), za zgodą Prodziekana.

W zakresie zapewniania pełnego udziału w module związanym z realizacją praktyk zawodowych istnieje możliwość odbywania praktyk zawodowych zorganizowanych przy zaangażowaniu właściwych jednostek merytorycznych Uczelni, w podmiocie gwarantującym odpowiednie warunki do ich realizacji, dostosowane do indywidualnych potrzeb studenta z niepełnosprawnością wynikających z jego niepełnosprawności. Oznacza to możliwość odbywania praktyk zawodowych, w miarę możliwości lokalowych tego podmiotu na parterze lub w budynku przystosowanym do osób z niepełnosprawnością; możliwość realizacji praktyk zawodowych w pomieszczeniach posiadających odpowiedni sprzęt wspomagający odbiór przekazywanych treści, np. takich jak: urządzenia techniczne, urządzenia udźwiękowiające, klawiatury alternatywne specjalistyczne dla osób z niepełnosprawnością; możliwość dostępu do dostosowanych materiałów potrzebnych do realizacji praktyk zawodowych rozumiany jako przygotowanie materiałów w alternatywnych formach zapisów (w szczególności: druk w alfabecie Braille’a, nagranie audio, opracowanie notatek w wersji elektronicznej lub w postaci dokumentów graficznych, zapis elektroniczny); możliwość ustalenia indywidualnego sposobu i trybu odbywania praktyk dostosowanego do indywidualnych potrzeb studenta z niepełnosprawnością wynikających z jego niepełnosprawności; możliwość otrzymania dostępu do dostosowanych materiałów niezbędnych do realizacji praktyk zawodowych rozumiany jako przygotowanie materiałów w alternatywnych formach zapisów (w szczególności: druk w alfabecie

Braille'a, nagranie audio, opracowanie notatek w wersji elektronicznej lub w postaci dokumentów graficznych, zapis elektroniczny).

Ponadto, dla komfortu studentów z potrzebami wyciszenia się w budynku Wydziału przygotowany jest pokój ciszy.

W zakresie zapewniania pełnego udziału w lektoratach z języków obcych stosuje się odpowiednio alternatywne rozwiązania i formy wsparcia, o których mowa wyżej.

W zakresie zapewniania pełnego udziału w zajęciach z wychowania fizycznego stosuje się odpowiednio alternatywne rozwiązania i formy wsparcia, o których mowa wyżej oraz możliwość udziału w zajęciach dostosowanych do indywidualnych potrzeb studenta z niepełnosprawnością (w zajęciach rehabilitacyjnych lub innych alternatywnych zajęciach dedykowanych dla osób z niepełnosprawnościami, w tym w szczególności prowadzonych przez instruktorów posiadających odpowiednią wiedzę i doświadczenie w zakresie pracy z osobami z niepełnosprawnością) lub w zajęciach teoretycznych odbywających się w Studium Wychowania Fizycznego i Sportu SGGW. W razie potrzeby wysoko wykwalifikowana kadra wskazanego studium przygotowuje indywidualny rozkład zajęć w oparciu o stan zdrowia studenta i jego aktualne możliwości. Wszyscy studenci mogą się rozwiać sportowo w ramach działalności AZS SGGW. Dla studentów z niepełnosprawnościami klub proponuje szczególnie: integracyjną boccie, tenisa stołowego oraz badmintona. Jeśli tylko znajdują się chętni mogą być rozwijane inne dyscypliny. W ramach projektu IMP AZS utworzono integracyjną sekcję sportową. Zajęcia realizowane w ramach sekcji zaliczają zajęcia WF (wg regulaminu zaliczeń). Zajęcia są dedykowane do studentów chętnych stworzyć atmosferę wzajemnego wsparcia, zrozumienia oraz akceptacji. Pierwszeństwo zapisu na zajęcia mają studenci z potrzebami edukacyjnymi i niepełnosprawnościami, w dalszej kolejności inni studenci realizujący zajęcia WF ([NOWOŚĆ – sportowe zajęcia integracyjne w ramach WF sggw - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie](#))

Oprócz indywidualizacji toku zajęć sportowych studenci mogą również liczyć na wsparcie Pełnomocnika Rektora ds. studentów niepełnosprawnych, możliwość skorzystania ze stypendium oraz innych form wsparcia, o których szczegółowe informacje znajdują się w Sekcji ds. Osób z Niepełnosprawnościami na stronie internetowej Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności SGGW.

W zakresie zapewniania dostępności procesu weryfikacji efektów uczenia się (udział w zaliczeniach i egzaminach) istnieje możliwość uczestnictwa w zaliczeniu lub egzaminie osoby asystującej studentowi z niepełnosprawnością, takiej jak: tłumacz języka migowego, asystent osobisty, asystent dydaktyczny lub tutor społeczny lub innej właściwej, z zastrzeżeniem, że wyżej wskazane osoby nie mogą być merytorycznie lub zawodowo związane z modułem, z którego zaliczenie lub egzamin jest przeprowadzany; możliwość zmiany formy zaliczenia lub egzaminu z pisemnej (w tym elektronicznej formie zapisu) na ustną lub odwrotnie; możliwość przedłużenia czasu trwania danego zaliczenia lub egzaminu nie więcej jednak niż o 40% czasu trwania danego zaliczenia lub egzaminu; możliwość indywidualnego ustalania terminu zaliczenia lub egzaminu; możliwości korzystania z krótkich przerw podczas zaliczenia lub egzaminu; możliwości przygotowania pisemnego konspektu odpowiedzi w czasie zaliczenia lub egzaminu ustnego; możliwości podziału zaliczenia lub egzaminu na części w przypadku zaliczeń i egzaminów z obszernego materiału; możliwości otrzymywania treści pytań egzaminacyjnych w formie ustnej i pisemnej podczas zaliczenia lub egzaminu ustnego lub pisemnego; możliwość doboru miejsca prowadzenia zaliczenia lub egzaminu (np. organizując je w mniej rozpraszającym osobę piszącą środowisku); możliwość zastosowania podczas zaliczenia lub egzaminu urządzeń technicznych lub rozwiązań technologicznych wspomagających studenta z niepełnosprawnością, takich jak komputer, oprogramowanie udźwiękawiające, urządzenie brajlowskie, klawiatura specjalistyczna dla osób z niepełnosprawnością; możliwość dostępu do dostosowanych do

potrzeb studentów z niepełnosprawnością materiałów zaliczeniowych potrzebnych do zaliczenia lub egzaminu rozumiany jako przygotowanie materiałów w alternatywnych formach zapisów (w szczególności: druk w alfabecie Braille’a, nagranie audio, opracowanie notatek w wersji elektronicznej lub w postaci dokumentów graficznych, zapis elektroniczny). Kampus SGGW jest w pełni przystosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, a Biblioteka Główna oferuje dostęp do stanowisk komputerowych i urządzeń powiększających dla osób słabowidzących. Fizyczne udogodnienia i przestrzenie to m.in. pętle indukcyjne dostępne na pierwszym stanowisku w Wypożyczalni Podręczników oraz na stanowiskach obsługi w Czytelni i Oddziale Informacji Naukowej; kabiny i fotele akustyczne (dwie kabiny są przeznaczone dla osób z zaburzeniami sensorycznymi), a trzy fotele akustyczne zapewniają ciszę i spokój. Biurka z regulowaną wysokością: cztery biurka, które można dostosować do indywidualnych potrzeb. Książkomat/Wrzutnia: samoobsługowe urządzenia do zwrotu i odbioru książek, dostępne 24h/7 dni w tygodniu. W Bibliotece funkcjonuje Czytelnia C, przeznaczona do pracy grupowej, z wygodnymi kanapami, fotelami i pufami, ale z prośbą o zwracanie uwagi na innych użytkowników. Dodatkowo, uczelnia zapewnia dostęp do pomocy psychologicznej i organizuje różnorodne kursy oraz szkolenia motywacyjne, które wspierają studentów w rozwoju osobistym i zawodowym. Wszelkie informacje na temat dostępnych form wsparcia można znaleźć na stronie internetowej <https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/osoby-z-niepeunosprawnościami/wsparcie/>.

Regulamin studiów w SGGW wprowadza także możliwość realizacji Indywidualnej ścieżki kształcenia. Zgodnie z Regulaminem studiów, SGGW umożliwia studentom realizację studiów w formie trzech rodzajów indywidualnej organizacji: Indywidualny Program Studiów, Indywidualny Plan Zajęć, Spersonalizowany Plan Studiów. **Indywidualny Program Studiów** stosowany wobec studentów szczególnie uzdolnionych, realizowany pod opieką wyznaczonego nauczyciela akademickiego. Umożliwia indywidualne dostosowanie sposobu realizacji programu studiów, przy zachowaniu zakładanych efektów uczenia się i standardowego czasu kształcenia. **Indywidualny Plan Zajęć** umożliwia studentowi dostosowanie harmonogramu zajęć m.in. do jego sytuacji życiowej lub zdrowotnej. IPZ obejmuje indywidualny układ zajęć przy zachowaniu realizacji obowiązujących efektów uczenia się. **Spersonalizowany Plan Studiów** zapewnia dalszą elastyczność w zakresie sekwencji realizowanych modułów oraz terminów ich zaliczania, umożliwiając dopasowanie ścieżki kształcenia do potrzeb i możliwości studenta. Wszystkie trzy rozwiązania służą zapewnieniu studentom zróżnicowanej indywidualizacji procesu kształcenia, przy zachowaniu integralności efektów uczenia się.

Niezmiernie ważnymi narzędziami indywidualizacji dydaktyki są funkcjonujące w SGGW **Program Tutoringu Akademickiego** oraz **Program Mentoringu Akademickiego**, określające zindywidualizowane formy i zasady pracy w formie tutoringu lub mentoringu ze studentem lub doktorantem. Programy te funkcjonują w oparciu o Zarządzenie Nr 82 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2023 r. w sprawie wprowadzenia nauczania zindywidualizowanego w formie tutoringu i mentoringu akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik 2.5). Tutoring akademicki realizowany jest w formie bezpośredniej współpracy tutora i studenta. Celem procesu tutorskiego w Programie Tutoringu Akademickiego w SGGW jest identyfikacja potrzeb, możliwości i zainteresowań podopiecznego, wspieranie jego indywidualnego rozwoju oraz motywowanie do osiągania zamierzonych celów. Proces tutorski prowadzi do rozwoju kompetencji osobistych, społecznych i akademickich podopiecznego, identyfikacji potencjału, samodzielnego myślenia, wyrażania własnych poglądów, logiki i dyskusji. Proces tutorski wspiera rozwijanie pasji badawczej, analizę zdobywanej wiedzy, samodoskonalenie oraz identyfikację z Uczelnią. Proces tutorski opiera się o ustalone pomiędzy tutorem i podopiecznym metody i techniki pracy. Na zajęcia prowadzone w formie tutoringu w Programie tutoringu akademickiego w SGGW prowadzona jest rekrutacja, odrębna dla każdego semestru w danym roku akademickim. Informacje techniczne, sposób składania aplikacji, terminarz rekrutacji i wzór listu

intencyjnego publikowane są na stronach internetowych dedykowanych tutoringowi w SGGW. Jednostką organizacyjną SGGW koordynującą rekrutację na zajęcia prowadzone w formie tutoringu w Programie Tutoringu Akademickiego w SGGW jest Biuro Doskonałości Dydaktycznej. Proces tutoringu może być zaliczony jako przedmiot obieralny z programu studiów za maksymalnie 2 ECTS.

Mentoring akademicki koncentruje się na rozwoju naukowym studenta, wspierając osiągnięcie efektów uczenia się poprzez cykliczną pracę z mentorem. Relacja ma charakter indywidualny, a jej przebieg dokumentowany jest w karcie procesu mentorskiego. Program Mentoringu Akademickiego w SGGW koncentruje się w szczególności na rozwoju naukowym studenta i doktoranta, jednakże swoim zakresem obejmować może także inne obszary działalności Uczelni i jej otoczenia.

Oba programy wzmacniają indywidualizację ścieżki edukacyjnej i podnoszą jakość dydaktyki. Opisy tutoringu i mentoringu, różnice pomiędzy nimi, listy dostępnych Tutorów i Mentorów oraz zasady zapisu na zajęcia znajdują się na stronie internetowej SGGW poświęconej jakości kształcenia ([Tutoring i Mentoring w SGGW sggw - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie](#)). Na kierunku Food Science – Technology and Nutrition aktualnie jedna studentka realizuje proces tutoringu. Nauczyciele akademicki zaangażowani w program tutoringu na Wydziale to: dr inż. Agnieszka Tyburcy, dr inż. Jolanta Małajowicz, dr hab. Emilia Janiszewska, prof., dr inż. Edyta Symoniuk. Nauczyciele akademicki zaangażowani w program mentoringu na Wydziale to: dr hab. Agata Fabiszewska, prof., dr inż. Agnieszka Tyburcy, dr hab. Emilia Janiszewska, prof.

Kolejnym przykładem programu w SGGW wspierającego indywidualne potrzeby studentów **Uczelniane Zajęcia Obieralne (UZO)**. Program ten funkcjonuje w oparciu o Zarządzenie Nr 79 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 sierpnia 2024 r. w sprawie wprowadzenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Programu Uczelnianych Zajęć Obieralnych (Załącznik 2.6). Celem tego programu jest zwiększenie elastyczności studiowania oraz umożliwienie studentom zdobywania wiedzy i umiejętności, zgodnych z ich potrzebami i zainteresowaniami. UZO to zbiór różnorodnych zajęć dostępnych dla studentów wszystkich kierunków studiów. Program umożliwia pogłębianie wiedzy w ramach wybranego kierunku, jak i poszerzanie horyzontów poprzez uczestnictwo w zajęciach niezwiązanych bezpośrednio z danym kierunkiem. Nauczyciele akademicki są informowani drogą mailową (informacja przekazywana pracownikom SGGW) o możliwości przygotowania oferty zajęć do tego programu. Propozycje zajęć są następnie oceniane przez komisję uczelnianą. Najlepiej ocenione programy zajęć są następnie zatwierdzane i przedstawiane do wyboru studentom. Zapisy na te zajęcia odbywają się centralnie przed rozpoczęciem każdego semestru. Przykładowo, w semestrze zimowym w roku akademickim 2025/26 zostały uruchomione następujące przedmioty z Programu UZO: Badania biomedyczne – mity i fakty; Drugie życie rzeczy – dawne meble współcześnie; Fantastyczne zwierzęta i sztuczna inteligencja - kreatywność, kultura i nowe technologie; Mikroplastik w żywności i innych źródłach, Podstawy psychologii przydatne w pracy zawodowej; Składniki bioaktywne i dodatki oraz ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności; Sztuczna inteligencja; Uruchamianie i prowadzenie małych przedsiębiorstw; Zielone Zarządzanie - Innowacje w Gospodarcie i Budownictwie. W ofercie przedmiotów znajdowały się także zajęcia w języku angielskim, jednakże nie zostały wybrane przez minimalną liczbę studentów, wymaganą do uruchomienia zajęć. Były to przedmioty: One Health, Resilient cities and bioeconomy, The art of negotiation, Sustainability in practice: design and competition applications. Lista z pełną ofertą przedmiotów z roku akademickiego 2024/2025 oraz 2025/2026 jest dostępna na stronie SGGW w zakładce jakości kształcenia i UZO. Studenci zarejestrowani na wymienione wyżej przedmioty, mają w systemie eHMS wygenerowane zajęcia w swoim planie zajęć. Zasady zapisów na zajęcia UZO, harmonogram zapisów oraz wszelkie inne istotne informacje dostępne są na stronie jakości kształcenia SGGW ([UZO - Jakość Kształcenia](#)).

Udział w UZO pozwala na samodzielne kształtowanie swojego programu studiów, dostosowując go do preferencji oraz zawodowych aspiracji. Zajęcia w ramach UZO mogą być wykorzystywane jako alternatywa dla fakultetów oferowanych przez poszczególne wydziały. Studenci mają do wyboru zajęcia odpowiadające na najnowsze osiągnięcia w nauce, technice, badaniach oraz zmiany w społeczeństwie i gospodarce.

Indywidualizacja procesu uczenia się jest także możliwa dzięki rozwiniętej współpracy międzynarodowej i możliwości realizacji części programu studiów na uczelni zagranicznej w ramach **programu ERASMUS**, jak również dzięki uczestnictwu w szkołach letnich czy programach intensywnych mieszanych (Blended Intensive Programme) lub praktykach poza granicami kraju. Te możliwości zostały szczegółowo omówione w kryterium 8 raportu samooceny. W ramach tego typu wsparcia uznawane są efekty uczenia się uzyskane w innych uczelniach na podstawie ustalonego z Prodziekanem toku studiów za granicą. Student po powrocie z wymiany przedstawia wypis ocen uzyskanych w czasie studiów zagranicą, co stanowi podstawę do uznania efektów uczenia uzgodnionej indywidualnej ścieżki dydaktycznej za granicą. Studenci kierunku Food Science – Technology and Nutrition są szczególnie zainteresowani tego typu rozwojem swoich kompetencji.

Wsparcie indywidualizacji procesu kształcenia dotyczy także obcokrajowców, którzy zrealizowali część studiów w ośrodkach zagranicznych, a chcieliby kontynuować naukę w Polsce. Takie wsparcie realizujemy na kierunku FSTN wobec kandydatów z Chin z Uniwersytetu w Bohai, z którym SGGW ma podpisaną umowę o współpracy dydaktycznej. Prodziekan dokonuje ewaluacji transkryptu ocen uzyskanych przez studentów z Bohai University w ramach okresu studiów w Chinach. Programy nauczania w obu uczelniach zostały wcześniej uzgodnione. Studentom z Chin dołączającym na drugi semestr studiów na Wydziale Technologii Żywności SGGW umożliwiana jest realizacja różnic programowych, wyznaczanych przez Prodziekana. Dotyczy to corocznie dwóch przedmiotów, których niemożliwe było ujęcie w programie studiów w Chinach w odniesieniu do programu w SGGW. Należy wspomnieć, że pracownicy Instytutu Nauk o Żywności oraz Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka wspierają stronę chińską w realizacji zajęć w uczelni partnerskiej, gdzie realizują wybrane przedmioty z programu nauczania tamtej uczelni.

SGGW oferuje dodatkowe mechanizmy wspierające indywidualne tempo i zakres kształcenia, m.in.: możliwość realizacji awansem modułów z semestrów przyszłych (do 18 ECTS) w czasie oczekiwania na powtarzanie semestru. W obecnych czasach, przy narastających problemach związanych z brakiem wytrwałości i odporności psychicznej u młodych osób, wskazane rozwiązanie ułatwia rozłożyć wysiłek w nauce. Jako wsparcie należy także uznać możliwość zmiany kierunku lub formy studiów z uznaniem zaliczonych modułów.

Należy także podkreślić możliwość realizacji zainteresowań naukowych i rozwoju praktycznych umiejętności badawczych w studenckich **kołach naukowych** działających przy Wydziale. Studenci mogą także rozwijać swoje kompetencje społeczne jako starości roku, członkowie **Rady Wydziałowej Samorządu Studentów, Rady Uczelnianej Samorządu Studentów RUSS**, reprezentując studentów na uczelni, zajmując się sprawami socjalnymi i organizacyjnymi, a także organizując wydarzenia studenckie. Inne organizacje studenckie w SGGW umożliwiające rozwój indywidualnych zainteresowań i talentów to Chór Akademicki, Orkiestra Reprezentacyjna SGGW, Klub Uczelniany Akademickiego Związku Sportowego (AZS) SGGW, który posiada bogatą historię i oferuje szeroki wachlarz dyscyplin, jak również organizacje studenckie związane ze stowarzyszeniem Uniwersytet Europejski UNiGreen oraz Euroleague of Life Science.

Omówione rozwiązania te zwiększają elastyczność edukacyjną i pozwalają na kształcenie i rozwijanie talentów zgodne z indywidualnym potencjałem studentów.

Studenci kierunku Food Science – Technology and Nutrition mają równe prawa i możliwość wpływu na organizację zajęć poprzez swoich przedstawicieli w Samorządzie Studentów oraz

starostów, jak również w Radzie Programowej WTŻ. Plany zajęć przekazywane są przed rozpoczęciem semestru do zaopiniowania studentom.

Podsumowując, w SGGW funkcjonuje spójny, wieloaspektowy system wspierający studentów o zróżnicowanych potrzebach edukacyjnych. Obejmuje on zindywidualizowane rozwiązania organizacyjne, kompleksowe wsparcie studentów z niepełnosprawnościami, formalne mechanizmy prowadzenia studiów w trybie indywidualnym, dedykowane programy tutoringu i mentoringu, funkcjonujące zasady uznawania osiągnięć i mobilności. System ten umożliwia równy dostęp do kształcenia, zapewnia wysoką jakość procesu dydaktycznego i wspiera studentów w realizowaniu indywidualnych ścieżek rozwoju zgodnie z wymogami efektów uczenia się.

Regulamin studiów obowiązujący w SGGW przewiduje szereg dobrych praktyk i mechanizmów umożliwiających elastyczne kształtowanie sposobu uczestnictwa w zajęciach oraz zapewnienie równego dostępu do kształcenia, w tym: możliwość prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość; dostosowywanie przez prowadzących sposobu i terminu uzupełniania zaległości; możliwość uzyskania zgody Prodziekana na zwiększenie limitu nieobecności w uzasadnionych przypadkach; obowiązek zapewniania dostępności architektonicznej, cyfrowej i informacyjno-komunikacyjnej, wynikający z wewnętrznych regulacji uczelni. Rozwiązania te umożliwiają odpowiednie reagowanie na potrzeby zarówno grup studentów, jak i pojedynczych osób. Są wdrażane w odpowiedzi na wpływające wnioski studentów z zachowaniem zasad gwarantujących wysoką jakość kształcenia.

W ramach dobrej praktyki w zakresie wsparcia procesu dydaktycznego osób ze szczególnymi potrzebami koordynatorzy zajęć realizowanych na Wydziale Technologii Żywności zostali wyposażeni w instrukcję przygotowywania materiałów z zachowaniem zasad **dostępności cyfrowej materiałów i treści dydaktycznych**. Działając w celu lepszej organizacji procesu dydaktycznego i zapewnienia równych szans w dostępie do takich materiałów, Dziekan przekazał nauczycielom akademickim ogólną informację o kierunkach studiów i rocznikach, na których znajdują się osoby z niepełnosprawnością.

Do dobrej praktyki na Wydziale Technologii Żywności zaliczyć można także wsparcie rozwoju indywidualnych zainteresowań studenta w postaci możliwości realizacji projektu badawczego na I stopniu studiów lub pracy magisterskiej w tematyce zgodnej z zainteresowaniem studenta, uzgodnionej z opiekunem projektu lub promotorem pracy magisterskiej pod warunkiem zgodności tematu z kierunkiem studiów i możliwością zagwarantowania opieki merytorycznej na wysokim poziomie specjalistycznym. Wśród pierwszych absolwentów kierunku studenci zgłosili prośbę o realizację jednego tematu badawczego zgodnego z ich zainteresowaniami, co spotkało się z akceptacją Prodziekana i opiekuna projektu.

Należy wskazać, że wszyscy studenci Wydziału zostali zaproszeni do wzięcia udziału w projekcie dydaktycznym "YOUng AgRifood European Innovators", 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693 (Narodowa Agencja Programu Erasmus+/Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – FRSE), którego kierownikiem jest dr hab. Małgorzata Nowacka prof. SGGW. W latach 2022-2025 projekt YOUAREIN wspierał współpracę między uniwersytetami a sektorem przetwórstwa spożywczego w celu opracowania innowacyjnych szkoleń i materiałów dydaktycznych. W trakcie trwania projektu YOUAREIN i po jego zakończeniu studenci i młodzi przedsiębiorcy mają dostęp do obszernego kursu online, który zawiera informacje na temat różnych zrównoważonych technik produkcji żywności i modeli biznesowych. Kurs ten zapewnia im niezbędne umiejętności do założenia własnej działalności w sektorze rolno-spożywczym. Projekt YOUAREIN był finansowany przez Komisję Europejską w ramach programu Erasmus+ i koordynowany przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Poprzez integrację szkoleń z zakresu przedsiębiorczości z programem nauczania, podejście projektu YOUAREIN pomaga wypełnić luki w wiedzy oraz uzupełnić braki w zakresie narzędzi dydaktycznych dotyczących aspektów związanych z

zakładaniem działalności gospodarczej. Uważamy ten projekt za bardzo ważne wsparcie w rozwoju indywidualnych zainteresowań studentów.

5. *Harmonogram realizacji studiów z uwzględnieniem: zajęć lub grup zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz studentów (w przypadku gdy uczelnia prowadzi na ocenianym kierunku studia w formie stacjonarnej oraz niestacjonarnej, charakterystykę należy przedstawić odrębnie dla studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych), zajęć lub grup zajęć związanych z działalnością naukową prowadzoną w uczelni oraz zajęć lub grup zajęć rozwijających kompetencje językowe w zakresie znajomości języka obcego, jak również zajęć lub grup zajęć do wyboru*

Studia na kierunku FSTN realizowane są w trakcie sześciu semestrów na I stopniu oraz czterech semestrów na II stopniu. Każdym semestrze realizowanych jest od 28 do 32 punktów ECTS na I stopniu i od 29 do 31 punktów ECTS na II stopniu. Łącznie studenci zdobywają 180 ECTS na I stopniu i 120 ECTS na II stopniu. Studia te skonstruowane są w taki sposób, że wszystkie zajęcia (poza szkoleniem BHP) wymagają udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób realizujących je ze studentami (w przypadku praktyk). Także wszystkie wymagają uczestnictwa w nich studentów (obecność na wykładach nie jest obowiązkowa, ale odbywają się one przy uczestnictwie studentów). Całkowita liczba godzin zajęć na studiach I stopnia wynosi 2521 i wszystkie realizowane są z udziałem nauczyciela akademickiego. Liczba punktów ECTS uzyskiwana przy bezpośrednim udziale nauczyciela akademickiego wynosi na tych studiach 100. Na II stopniu studiów całkowita liczba godzin zajęć wynosi 1450, w tym z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego – 1210. Łączna liczba punktów ECTS, jaką studenci zdobywają w ramach zajęć z nauczycielami akademickimi lub innymi osobami prowadzącymi zajęcia wynosi 60. Podczas studiów II stopnia studenci będą odbywali dwie praktyki zawodowe, każda po 120 godzin (4 ECTS). Praktyki są realizowane przy udziale pracowników przedsiębiorstw z otoczenia gospodarczego Uczelni lub instytucji związanych z nadzorem nad bezpieczeństwem i jakością żywności i żywienia. Zadaniem tych osób jest ugruntowanie i rozwinięcie najbardziej praktycznych kompetencji zawodowych studentów, a także usamodzielnienie studentów w zadaniach realizowanych poza macierzystą Uczelnią. Powyższe dane zostały przedstawione w tabeli II C. w Załączniku 1.

Sekwencja przedmiotów podczas studiów jest dobrana w sposób celowy. Na przykładzie studiów I stopnia, studenci początkowo realizują przedmioty ogólne, poszerzające i systematyzujące dotychczasowe ich kompetencje w obszarach ważnych dla dalszych studiów, oraz przedmioty wprowadzające do zagadnień kierunkowych. W tym początkowym etapie przedmiotami do wyboru są Humanities electives oraz język obcy. Dalej, w głównej części programu studiów realizowane są przedmioty intensywnie rozwojowe w obrębie dyscypliny, w której osadzony jest program studiów. Dotyczą one zarówno zaawansowanych treści związanych z przetwórstwem żywności, jak i żywieniem człowieka. Końcowa część studiów I stopnia stanowi pewnego rodzaju podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów, możliwość indywidualnego doboru niektórych treści w postaci przedmiotów do wyboru (Electives 1 i 2, po 15 ECTS w semestrze 5. i 6.; Food safety and quality management electives w sem. 6.) oraz wybór projektów badawczych (3 powiązane przedmioty, sem. 6.), dobór zespołu realizującego i przeprowadzenie projektów.

Łączna liczba zrealizowanych na I stopniu FSTN punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia wynosi przynajmniej 132 (73%) i może ulec zwiększeniu w zależności od wybranych przez studentów przedmiotów fakultatywnych. W celu udostępnienia studentom szerszej oferty przedmiotów do wyboru przygotowano bowiem także takie, których nie dotyczą bezpośrednio publikacje nauczycieli akademickich zaangażowanych w realizację przedmiotów na omawianym kierunku. W tabeli II D w Załączniku 1 przedstawiono listę przedmiotów powiązanych z

działalnością naukową na I stopniu studiów. Pogrubioną czcionką wyróżniono te spośród nich, które są realizowane przez wszystkich studentów. Łączna liczba punktów ECTS w ramach przedmiotów realizowanych przez wszystkich studentów oraz pozostałych, oferowanych fakultatywnie, powiązanych z działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia wynosi 141. Suma ECTS przedmiotów realizowanych przez wszystkich studentów i powiązanych z działalnością naukową wynosi 105 (58%).

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na II stopniu FSTN wynosi 92 (77%). Jest to wartość stała, gdyż wszystkie przedmioty obieralne na tym stopniu mają powiązanie z działalnością naukową. W tabeli II D w Załączniku 1 przedstawiono listę przedmiotów powiązanych z działalnością naukową na II stopniu studiów. Wyróżniono przedmioty realizowane przez wszystkich studentów, poniżej podano listę przedmiotów obieralnych. Suma punktów ECTS uzyskiwanych w ramach tych przedmiotów realizowanych przez wszystkich studentów oraz wszystkich pozostałych przedmiotów znajdujących się w ofercie do wyboru wynosi 123. Suma ECTS przedmiotów realizowanych przez wszystkich studentów i powiązanych z działalnością naukową wynosi 84 (70%).

Łączna liczba punktów ECTS, przypisana przedmiotom do wyboru wynosi na I stopniu 54 (30%), zaś na II stopniu 58 (48%). Przedmioty do wyboru oferowane na I stopniu należą do dwóch kategorii. Pierwsza z nich to otwarte listy przedmiotów, z których realizowane są przedmioty wskazane przez studentów (którymi zainteresowana była najliczniejsza grupa studentów). Należą do nich Humanities electives (1. semestr), Foreign language (1. i 2. semestr), Electives 1 (5. semestr) oraz Electives 2 (6. semestr). drugą z nich są przedmioty oferowane w parach na 6. semestrze studiów. Pary te odpowiadają zakresom przedmiotów, mianowicie odnoszą się odpowiednio do obszaru technologii żywności i obszaru żywienia człowieka. Są to: Food safety and quality management electives, Technological design electives, Methodological electives, Project electives oraz Seminar. Trzy ostatnie stanowią blok powiązany z realizacją wybranego projektu; pozostałe są wybierane niezależnie, zgodnie z zainteresowaniami lub potrzebami studenta. Wybór projektu (i przedmiotów powiązanych) także wiąże się z zainteresowaniami studenta i chęcią rozwoju w oczekiwanym kierunku, gdyż realizacja ich jest przygotowaniem studentów do pracy naukowej, której dotyczy II stopień studiów. Wszystkie powyższe przedmioty oferowane w parach (z wyjątkiem Technological design electives) są powiązane z działalnością naukową nauczycieli akademickich w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, tak więc wliczają się do przedmiotów realizowanych przez wszystkich studentów.

Na II stopniu studiów do kategorii otwartych list przedmiotów do wyboru należą: Electives 1 (1. semestr), Subject in a foreign language (2. i 3. semestr) oraz Electives 2 (3. semestr). Do kategorii przedmiotów oferowanych w parach należą przedmioty realizowane w wersji powiązanej z przetwórstwem żywności oraz z żywieniem człowieka: Seminar 1 (2. semestr), Professional practice 1 i 2 (2. i 3. semestr) oraz przedmioty wybierane jako moduł powiązany z pracą dyplomową: Research project laboratory (3. semestr), Seminar 2 i 3 (3. i 4. semestr) i Master thesis (3. semestr). Biorąc pod uwagę powyższe przedmioty można dodać, że Seminar 1 ma charakter ogólnorozwojowy i jest dowolnie wybierane przez studentów, podobnie dowolnie studenci mogą wybrać obie praktyki (zakres: technologia żywności lub laboratorium badawcze oraz żywienie człowieka lub gastronomia), natomiast blok Research project laboratory, Seminar 2 i 3 oraz Master thesis stanowią całość i są przez studentów wybierane łącznie w zakresie technologii żywności lub żywienia człowieka podczas wyboru tematu pracy dyplomowej.

6. Dobór form zajęć, proporcji liczby godzin przypisanych poszczególnym formom, a także liczebności grup studenckich oraz organizacji procesu kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem organizacji kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela (w przypadku gdy na studiach prowadzone jest takie kształcenie), harmonogramu zajęć (w przypadku, gdy uczelnia prowadzi na ocenianym kierunku studia

w formie stacjonarnej oraz niestacjonarnej, charakterystykę należy przedstawić odrębnie dla studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych)

Zajęcia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition wykorzystują na I stopniu następujące formy dydaktyczne: wykład, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia seminaryjne, lektoraty i zajęcia z wychowania fizycznego. Na II stopniu studiów są to ponadto praktyki zawodowe (i nie ma zajęć z wychowania fizycznego). Zajęcia te realizowane są w sposób zróżnicowany i dostosowany do charakteru przedmiotu oraz z wykorzystaniem metod dydaktycznych adekwatnych do przekazywanej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz do sposobu weryfikacji efektów uczenia się. Przedmioty realizowane są więc z wykorzystaniem wielu przyjętych w szkolnictwie wyższym form dydaktycznych. Do najczęściej wykorzystywanych na I stopniu studiów należą (Załącznik 2.7): wykłady tradycyjne, konwersatoryjne i problemowe; dyskusja, studium przypadku i burza mózgów; eksperyment, obserwacja, pomiar i interpretacja wyników, metoda projektu i prezentacja, rozwiązywanie zadań; praca indywidualna i praca zespołowa. Na studiach II stopnia wykorzystywane są te same metody nauczania, co na I stopniu. Pojawiają się jednak także metody niestosowane na studiach I stopnia: współzawodnictwo i obserwacje w terenie (Załącznik 2.8). Metody dydaktyczne powiązane są z treściami kształcenia i efektami uczenia się. Dane potrzebne do analizy dopasowania poszczególnych elementów do siebie przedstawione są w sylabusach przedmiotów. Podgląd sylabusów i możliwość ich pobrania w postaci plików pdf są możliwe w systemie prezentacji programów studiów Sylabus SGGW. Studia I i II stopnia na kierunku FSTN są dostępne odpowiednio pod linkiem: <https://sylabus.sggw.edu.pl/pl/1/21/3/2/46/10/57> i <https://sylabus.sggw.edu.pl/pl/1/21/3/3/46/10/57>.

Kształcenie na kierunku Food Science – Technology and Nutrition ma bardzo praktyczny charakter przy utrzymaniu odpowiedniego udziału wiedzy przekazywanej na wykładach, właściwego dla ogólnoakademickiego profilu kierunku. Na I stopniu realizowanych jest 975 godzin wykładów (39% godzin zajęć) i 1546 godzin ćwiczeń (61%), natomiast na II stopniu jest to 328 godzin wykładów (23%) i 1122 godziny ćwiczeń (77%). Grupy studenckie liczą do 16 osób w przypadku ćwiczeń laboratoryjnych ograniczonych liczbą stanowisk i do 19 osób w przypadku laboratoriów, w których można bezpiecznie kształcić większą liczbę studentów. Ćwiczenia audytoryjne realizowane są w grupach liczących do 32 studentów. Zajęcia projektowe w zależności od charakteru projektu mogą wymagać grup ograniczonych do 16 osób lub mogą być realizowane w grupach audytoryjnych. Zasady ustalania liczebności grup reguluje Zarządzenie Nr 105 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 10 października 2024 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania (Załącznik 2.9).

Zajęcia na studiach stacjonarnych na kierunku FSTN odbywają się od poniedziałku do piątku maksymalnie w godzinach 8.15-20.00, zgodnie z harmonogramem roku akademickiego (Załącznik 2 pkt 3) oraz zaakceptowanym przez Dziekana i Radę Wydziałową Samorządu Studentów planem zajęć kierunku.

7. Program i organizacja praktyk, w tym w szczególności ich wymiaru i terminu realizacji oraz doboru instytucji, w których odbywają się praktyki, a także liczby miejsc praktyk – w przypadku, gdy w planie studiów na ocenianym kierunku zostały uwzględnione praktyki zawodowe,

Obowiązkowe praktyki są przewidziane na II stopniu studiów. Studia mają charakter międzynarodowy, biorąc pod uwagę pochodzenie kandydatów na studia i przyszłych studentów. Osoby te wywodzą się z różnych kultur i reprezentują różne zwyczaje i podejście do żywności. Dlatego też podczas opracowywania programu studiów podjęto decyzję, że praktyki te

przewidziane będą dwukrotnie na II stopniu studiów, po przejściu całego cyklu kształcenia na I stopniu, co oznacza lepsze przygotowanie studentów do ich odbycia. Nie oznacza to, że studenci na I stopniu studiów nie mogą realizować praktyk nieobowiązkowych, jednak nie są one wymagane programem studiów. Zaliczenie praktyk, zgodnych z programem studiów i sylabusami przedmiotów, jest obowiązkowe dla wszystkich studentów studiów II stopnia kierunku FSTN i stanowi warunek konieczny ukończenia studiów. Praktyki mogą być realizowane w Polsce, za granicą w ramach programu Erasmus+ lub za granicą w sposób zorganizowany samodzielnie przez studenta, np. w kraju pochodzenia. Niezależnie od miejsca realizacji praktyk, muszą one odbyć się w sposób zgodny z Regulaminem praktyk na Wydziale Technologii Żywności.

Celem praktyki realizowanych przez studentów praktyk jest:

- pogłębienie wiedzy teoretycznej zdobytej w toku studiów poprzez praktyczne przeszkolenie w ramach kierunku studiów,
- możliwość praktycznego wykorzystania wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie trwania studiów w jednostce stanowiącej element otoczenia społeczno-gospodarczego Uczelni,
- zdobycie praktycznych doświadczeń w obszarze zgodnym z kierunkiem studiów, w tym doświadczeń w wykonywaniu obowiązków zawodowych.

Studenci odbywają praktykę zgodnie z planem studiów, w czasie przerwy wakacyjnej lub po zakończeniu zajęć w semestrze, po 2. i po 3. semestrze studiów. Każda z dwóch praktyk realizowana jest przez 3 tygodnie (120 godzin) i pozwala na zdobycie przez studenta 4 punktów ECTS. Praktyki mogą być realizowane w przedsiębiorstwach i instytucjach związanych z technologią żywności i żywieniem, w dwóch obszarach: praktyka technologiczna lub w laboratorium badawczym / praktyka żywieniowa lub gastronomiczna. Oba warianty dopuszczają możliwość odbywania praktyk także w jednostkach urzędowej kontroli żywności.

Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie

1. Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji na studia oraz kryteria kwalifikacji kandydatów na każdy z poziomów studiów

Zasady rekrutacji kandydatów na studia na kierunek Food Science – Technology and Nutrition (FSTN) są publikowane w uchwałach Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, przyjmowanych na rok przed rozpoczęciem roku akademickiego, którego dotyczy rekrutacja. Dokumenty te określają warunki, tryb, termin rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji oraz sposób przeprowadzenia postępowania rekrutacyjnego. Rekrutacja na studia (zarówno pierwszego, jak i drugiego stopnia) na kierunku FSTN rozpoczynające się w roku akademickiego. 2025/2026 prowadzona była zgodnie z wytycznymi określonymi w Uchwale Nr 69 – 2023/2024 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2024 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w roku akademickim 2025/2026 (ze zmianami) (Załącznik 3.1). W przypadku wcześniejszych rekrutacji na studia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition, tj. od roku 2022/2023, zasady rekrutacji określone były w: Uchwale Nr 84 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia SGGW w roku akademickim 2024/2025 (Załącznik 3.2), w Uchwale Nr 107 – 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia SGGW w roku akademickim 2023/2024 (Załącznik 3.3) oraz w Uchwale Nr 127 – 2020/2021 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 28 czerwca 2021 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2022/2023 (ze zmianami) (Załącznik 3.4).

Postępowanie rekrutacyjne kandydatów na studia na kierunek Food Science – Technology and Nutrition, podobnie jak na wszystkie kierunki studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, prowadzi Uczelniana Komisja Rekrutacyjna (UKR) powołana przez Rektora lub upoważnionego Prorektora. Uczelniana Komisja Rekrutacyjna, w porozumieniu z Dziekanem, kieruje wnioskiem o powołanie Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej (WKR) Wydziału Technologii Żywności (WTŻ), która uczestniczy w przeprowadzeniu procesu rekrutacyjnego dla prowadzonego na Wydziale kierunku FSTN. Przewodniczącym Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej jest Dziekan. Obsługę administracyjną postępowania rekrutacyjnego zapewnia Biuro Spraw Studenckich, Centrum Informatyczne oraz Wydział.

Wszystkie informacje dla kandydatów na studia, dotyczące oferty dydaktycznej SGGW oraz postępowania rekrutacyjnego, umieszczane są na stronach internetowych SGGW w Warszawie, w zakładce Rekrutacja. Dostępne są tam m.in. informacje na temat kierunków studiów prowadzonych na poszczególnych wydziałach SGGW w Warszawie, zasad rekrutacji na studia, wymaganych dokumentów, harmonogramu rekrutacji, badań lekarskich, opłat za studia oraz przytoczone są obowiązujące akty prawne. W zakładce tej, podobnie jak na głównej stronie internetowej Uczelni znajduje się również odnośnik do systemu Internetowej Rekrutacji Kandydatów (IRK), wykorzystywanego do obsługi procesu rekrutacji. W systemie tym kandydaci zakładają konta i wprowadzają niezbędne do przeprowadzenia procesu rekrutacji dane. Za pośrednictwem systemu IRK kandydaci mają również możliwość skontaktowania się z przedstawicielami komisji rekrutacyjnych. Po każdym etapie rekrutacji kandydaci mogą sprawdzić na stronie internetowej Uczelni minimalne progi punktowe gwarantujące przyjęcie na studia, liczbę zakwalifikowanych osób oraz liczbę wolnych miejsc. Upublicznienie tych informacji gwarantuje przejrzystość i bezstronność rekrutacji. Na stronie internetowej Uczelni, w zakładce Rekrutacja, dostępne są również zbiory informacji dla kandydatów zakwalifikowanych do przyjęcia na studia, dotyczące m.in. składania dokumentów oraz informacje dla osób

nowoprzyjętych („pierwsze kroki na Uczelni”). Należy tu wspomnieć o aktualizowanym co roku **przewodniku dla nowych studentów “Start Book”, dostępnym online w języku polskim i angielskim** (https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2025/07/Start-Book-2025_przewodnik-dla-studentow-pierwszego-roku_22.07.25_FINAL.pdf?x57716), w którym zebrane są najważniejsze informacje i adresy niezbędne podczas studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. StartBooki dostępne są także w dziekanatach poszczególnych wydziałów. W przewodniku wyjaśniona jest m.in. organizacja roku akademickiego, podane informacje dotyczące ubezpieczeń, numeru albumu, wirtualnego dziekanatu SGGW – eHMS, domów studenckich, konta pocztowego w domenie SGGW, pomocy materialnej, rodzaju zajęć realizowanych na studiach, obecności na zajęciach, godzin zajęć, planu zajęć, punktów ECTS, ślubowania, m-legitymacji, sposobu zapisu na lektoraty z języków obcych oraz na zajęcia w-f, zaświadczeń o studiowaniu, potrzeb osób z niepełnosprawnościami, uczelnianych zajęć obieralnych, tutoringu i mentoringu, biura karier, agend studenckich (w tym samorządu studenckiego, kół naukowych, agend artystycznych i sportowych, mobilności studenckiej), Biblioteki Głównej SGGW, i inne.

Podstawą kwalifikacji w postępowaniu rekrutacyjnym na studia pierwszego stopnia na kierunku FSTN są wyniki uzyskane na egzaminie maturalnym albo wyniki uzyskane na egzaminie dojrzałości z przedmiotów wskazanych w załączniku do Uchwały Senatu określającej tryb i zasady rekrutacji, tj. biologii albo matematyki, albo chemii. Stanowią one tzw. przedmioty kwalifikacyjne główne (PKG). Wyniki kandydata są przeliczane na punkty SGGW według zasad określonych w Uchwale Senatu. Na podstawie wyników PKG wyliczany jest wynik kwalifikacji (WK), który dla kierunku Food Science – Technology and Nutrition jest równy PKG ($WK=PKG \times 1$).

Punkty SGGW dla kandydatów, którzy zdali egzamin maturalny (wyniki wyrażone w procentach na świadectwie dojrzałości, tzw. „nowa matura”) są przyznawane za wyniki egzaminów maturalnych pisemnych z poziomu rozszerzonego, jak i podstawowego. Punkty SGGW dla egzaminu maturalnego przyznawane są według następujących zasad:

Matura / Aneks z lat 2005 - 2024: Punkty SGGW = wynik maturalny uzyskany na poziomie podstawowym $\times 0,6$; Punkty SGGW = wynik maturalny uzyskany na poziomie rozszerzonym $\times 1,0$.

Punkty SGGW dla kandydatów, którzy zdali egzamin dojrzałości (wyniki wyrażone w skali ocen 2-5 lub 1-6 na świadectwie dojrzałości), potocznie zwany „starą maturą”, są przyznawane za wyniki egzaminów dojrzałości pisemnych lub ustnych i przeliczane na Punkty SGGW według następujących zasad: skala ocen 1-6: 6,0 – 100 pkt. SGGW, 5,0 – 80 pkt. SGGW, 4,0 – 60 pkt. SGGW, 3,0 – 40 pkt. SGGW, 2,0 – 18 pkt. SGGW, 1,0 – 0 pkt. SGGW. Skala ocen 2-5 5,0 – 100 pkt. SGGW, 4,0 – 70 pkt. SGGW, 3,0 – 40 pkt. SGGW, 2,0 – 0 pkt. SGGW.

Minimalna liczba Punktów SGGW (zarówno z egzaminu maturalnego zdawanego na poziomie rozszerzonym, jak i podstawowym), jaką może uzyskać kandydat, wynosiła w rekrutacji na studia na rok akademicki 2025/2026 18 pkt.

Kandydaci posiadający dyplom IB (International Baccalaureate), dyplom EB (European Baccalaureate) lub świadectwo potwierdzające uzyskanie wykształcenia w zagranicznym systemie edukacji mają przeliczane wyniki ze świadectwa na Punkty SGGW zgodnie z zasadami określonymi w załączniku do Uchwały Senatu określającej zasady i tryb postępowania rekrutacyjnego. Przy innej skali ocen niż określona w załączniku do uchwały, Wydziałowa Komisja Rekrutacyjna indywidualnie przelicza uzyskane przez kandydata wyniki ze świadectwa potwierdzającego uzyskanie wykształcenia w zagranicznym systemie edukacji na punkty SGGW, stosując zawarte w uchwale postanowienia. Analizowane są wyłącznie świadectwa zweryfikowane uprzednio pod względem formalnym przez pracowników Biura Spraw Studenckich. Niezaakceptowanie świadectwa potwierdzającego uzyskanie wykształcenia w zagranicznym systemie edukacji skutkuje nieuwzględnieniem kandydata w rekrutacji.

Zasady przyjmowania na studia w roku akademickiego 2025/2026, na kierunek Food Science – Technology and Nutrition, kandydatów będących laureatami lub finalistami olimpiad i konkursów określa Uchwała Nr 70 – 2023/2024 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2024 r. *w sprawie uprawnień laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów w latach 2025/2026–2028/2029* (Załącznik 3.5). Zgodnie z zapisami niniejszej Uchwały kandydaci na kierunek FSTN będący laureatami oraz finalistami olimpiad przedmiotowych stopnia centralnego: Olimpiady Biologicznej lub Chemicznej lub Matematycznej otrzymywali maksymalną liczbę punktów SGGW z przedmiotu będącego tematem olimpiady. W kwalifikacji uwzględniano również olimpiady tematyczne stopnia centralnego, tj. Ogólnopolską Olimpiadę Wiedzy o Żywności, Olimpiadę Wiedzy Ekologicznej, Olimpiadę Wiedzy i Umiejętności Rolniczych oraz Olimpiadę Wiedzy o Żywieniu. W przypadku wcześniejszych rekrutacji na studia na kierunek FSTN, tj. od roku 2022/2023 zasady przyjmowania na studia kandydatów będących laureatami lub finalistami olimpiad i konkursów określone były w: Uchwale Nr 85 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 r. *w sprawie uprawnień laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów w latach 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028* (Załącznik 3.6); Uchwale Nr 108 - 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. *w sprawie uprawnień laureatów olimpiad i konkursów w latach 2023/24, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027* (Załącznik 3.7) oraz w Uchwale Nr 126 – 2020/2021 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 28 czerwca 2021 r. *w sprawie uprawnień laureatów olimpiad i konkursów w latach 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026* (ze zmianami) (Załącznik 3.8).

Na podstawie wyników kwalifikacji na studia pierwszego stopnia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition tworzone są listy rankingowe, w kolejności od najwyższego do najniższego wyniku, z uwzględnieniem limitów przyjęć określonych dla kierunku studiów. Minimalna liczba punktów rekrutacyjnych wymaganych do przyjęcia na studia jest ustalana w każdym cyklu rekrutacyjnym w odniesieniu do punktów kandydatów aplikujących w danej turze rekrutacji. Wyniki kwalifikacji poszczególnych tur rekrutacji są jawne i ogłaszane w systemie IRK, na osobistym koncie rekrutacyjnym kandydata, w terminach określonych w harmonogramie rekrutacji. Kandydaci zakwalifikowani do przyjęcia na studia składają wymagane dokumenty w Biurze Spraw Studenckich SGGW w terminach określonych w harmonogramie rekrutacji.

Od kandydatów na kierunek FSTN wymagana jest również potwierdzona znajomość języka angielskiego. Potwierdzenie to może być uzyskane poprzez posiadanie certyfikatu znajomości języka angielskiego na poziomie B2 lub wyniku matury z języka angielskiego na poziomie rozszerzonym nie niższym niż 60% lub poprzez zdanie egzaminu sprawdzającego znajomość języka angielskiego na poziomie B2. Egzamin znajomości języka angielskiego jest przeprowadzany przez komisję powołaną przez Rektora lub upoważnionego Prorektora. Niezaakceptowanie certyfikatu językowego lub uzyskanie negatywnego wyniku egzaminu sprawdzającego znajomość języka angielskiego skutkuje nieuwzględnieniem kandydata na liście rankingowej.

Kwalifikacja w postępowaniu rekrutacyjnym w celu przyjęcia na studia drugiego stopnia na kierunek FSTN polega na sprawdzeniu, czy ukończony kierunek studiów, na podstawie którego kandydat ubiega się o przyjęcie na studia, jest kierunkiem zbieżnym oraz czy kandydat w wyniku jego ukończenia posiada odpowiednią średnią za studia. W postępowaniu rekrutacyjnym przyjmuje się, że kandydat musi posiadać kwalifikacje pierwszego stopnia oraz kompetencje niezbędne do kontynuacji kształcenia na studiach drugiego stopnia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition, w szczególności: znać typowe technologie produkcji żywności i zasadę działania najważniejszych urządzeń wchodzących w skład linii produkcyjnych; znać i potrafić zastosować metody analizy produktów spożywczych; mieć ogólną wiedzę o czynnikach determinujących jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności i żywienia; potrafić identyfikować

podstawowe zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w produkcji żywności; znać rolę i znaczenie żywienia, składników odżywczych i innych składników bioaktywnych w produktach spożywczych oraz wartości energetycznej pożywienia dla funkcjonowania organizmu i zdrowia człowieka. Za zbieżne z kierunkiem Food Science – Technology and Nutrition uznaje się studia I stopnia kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, oraz ukończone w SGGW studia I stopnia Food Science – Technology and Nutrition, Organic agriculture and food production, Biotechnologia w j. angielskim, Bezpieczeństwo żywności, Dietetyka, Gastronomia i hotelarstwo, Towaroznawstwo i marketing żywności, Żywienie człowieka i ocena żywności. Programy powyższych kierunków studiów zostały przeanalizowane z myślą o możliwości zmiany kierunku studiów II stopnia i spełnienia oczekiwań dotyczących efektów uczenia się.

W przypadku kandydatów posiadających dyplom ukończenia studiów I stopnia lub jednolitych studiów magisterskich innego kierunku studiów lub dyplom zagraniczny uprawniający do ubiegania się o przyjęcie na studia drugiego stopnia w kraju wydania w procesie rekrutacji dokonuje się weryfikacji zbieżności efektów uczenia się kandydata. Weryfikacja zbieżności efektów uczenia się prowadzona jest przez Wydziałową Komisję Rekrutacyjną na podstawie analizy dokumentów o wykształceniu. Jeżeli w wyniku analizy stwierdzone zostaną rozbieżności efektów, student zobowiązany jest do uzupełnienia w trakcie studiów drugiego stopnia braków kompetencyjnych poprzez realizację i zaliczenie wskazanych przez komisję przedmiotów, w wymiarze nieprzekraczającym 30 ECTS. W dalszej kwalifikacji brani są pod uwagę kandydaci, którym pozytywnie zweryfikowano oczekiwane efekty uczenia się (włączając osoby, w przypadku których możliwe jest uzupełnienie braków do 30 ECTS). W przypadku kandydatów posiadających dyplom potwierdzający ukończenie studiów wyższych w zagranicznym systemie edukacji ocenie podlegają wyłącznie dokumenty kandydatów uprzednio sprawdzone i zaakceptowane pod względem formalnym przez pracowników Biura Spraw Studenckich. Od kandydatów na studia drugiego stopnia na kierunek Food Science – Technology and Nutrition wymaga się również posiadania znajomości języka angielskiego na poziomie co najmniej B2. Do postępowania rekrutacyjnego dopuszczone są osoby, które ukończyły studia w języku angielskim lub których znajomość języka angielskiego na poziomie minimum B2 została potwierdzona poprzez akceptację w IRK wgranego certyfikatu językowego albo w drodze egzaminu sprawdzającego znajomość języka angielskiego na tym samym poziomie. Kwalifikacja kandydatów, którzy spełniają wymagania określone w Uchwale, odbywa się na podstawie średniej arytmetycznej ze wszystkich ocen końcowych z przedmiotów objętych programem ukończonych studiów. Wynik, na podstawie którego tworzona jest lista rankingowa, jest iloczynem średniej i współczynnika zbieżności ($x1$).

Na podstawie wyników kwalifikacji na studia drugiego stopnia na kierunek FSTN tworzone są listy rankingowe, w kolejności od najwyższego do najniższego wyniku, z uwzględnieniem limitów przyjęć określonych dla kierunku studiów. Wyniki kwalifikacji poszczególnych tur rekrutacji są jawne i ogłaszane w systemie IRK, na osobistym koncie rekrutacyjnym kandydata, w terminach określonych w harmonogramie rekrutacji. Kandydaci zakwalifikowani do przyjęcia na studia składają wymagane dokumenty w Biurze Spraw Studenckich SGGW w terminach określonych w harmonogramie rekrutacji.

Należy wskazać, że SGGW ma podpisaną umowę o współpracy w zakresie studiów pierwszego stopnia z Uniwersytetem Bohai w Chinach (BHU) – Umowa z dnia 31.08.2020, która ustala reguły współpracy w ramach studiów pierwszego stopnia między wskazanymi instytucjami, zapewniając standardy wymiany międzynarodowej dla studentów i nauczycieli akademickich, a przez to wspierając rozwój międzynarodowy obu uczelni. W ramach Programu objętego umową chińscy studenci rozpoczynają 4-letnie studia w Chinach na studiach I stopnia Food Science. Po 2 latach studiów w BHU studenci mogą podjąć decyzję o kontynuacji studiów w SGGW, co wymaga przejścia procesu rekrutacji prowadzonego przez SGGW. Zgłoszenia rekrutacyjne kandydatów z Chin podlegają procedurze oceny formalnej określającej możliwość podjęcia

studiów w polskim systemie edukacji. Weryfikowana jest także znajomość języka angielskiego, zgodnie z zasadami wskazanymi dla procesu rekrutacji w SGGW. Program studiów I stopnia FSTN został opracowany w porozumieniu ze stroną chińską, aby umożliwić kandydatom z Chin uznanie efektów uczenia z toku 2 pierwszych lat studiów w Chinach na poczet modułów ujętych w planie 1. i 2. semestru studiów realizowanych w SGGW. Prodziekan dokonuje uznania efektów uczenia się przedmiotów uwzględnionych w programie studiów w SGGW (1. i 2. semestr), jak również wyznacza niezbędne różnice programowe do zrealizowania. Studenci chińscy dołączają do 3. semestru studiów programu Food Science Technology and Nutrition, jednakże w ramach różnic programowych muszą zrealizować moduły Sustainable food systems (z 1. semestru programu FSTN) oraz Introduction to human nutrition (z 2. semestru FSTN).

2. Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej

Uznawanie efektów uczenia się oraz okresów studiów zrealizowanych poza SGGW odbywa się na podstawie jasnych procedur określonych w Regulaminie studiów. Zgodnie z zasadami ogólnymi dotyczącymi uznawania efektów uczenia się i punktów ECTS uznanie oparte jest na porównaniu efektów uczenia się, nie na samych nazwach modułów. Punkty ECTS odzwierciedlają nakład pracy studenta oraz osiągnięcie efektów uczenia się. Uznanie efektów uczenia się obejmuje zarówno wyjazdy w ramach programów mobilności, jak i przeniesienia z innych uczelni, a także uznawanie punktów ECTS zdobytych w alternatywnych formach kształcenia. Student może zostać przyjęty na kierunek Food Science – Technology and Nutrition w ramach przeniesienia z innej uczelni (zarówno krajowej, jak i zagranicznej) zgodnie z Regulaminem Studiów SGGW (<https://www.sggw.edu.pl/studenci/regulamin-studiow/>). Warunkiem przyjęcia w tym trybie jest ukończenie co najmniej jednego pełnego okresu studiów na uczelni, z której student się przenosi (tj. jednego semestru) oraz posiadanie w momencie przeniesienia aktywnego statusu studenta (nieskreślenie z listy studentów). Decyzję o przeniesieniu podejmuje Prodziekan na podstawie umotywowanego podania studenta, za zgodą Dziekana lub Prodziekana Wydziału, z którego student się przenosi, uwzględniając zbieżność efektów uczenia się w obu programach studiów. Zapoznanie się z opinią Dziekana wydziału opuszczanego ma na celu potwierdzenie wyrażenia zgody na przeniesienie oraz jest niezbędne do stwierdzenia, czy student wypełnił wszystkie obowiązki wynikające z przepisów obowiązujących w uczelni, którą opuszcza. Prodziekan WTŻ rozważa na podstawie przedstawionej przez kandydata dokumentacji (karta przebiegu studiów lub równoważny dokument, sylabusy przedmiotów) zbieżność efektów uczenia się i wynikającą z tego możliwość uznania efektów realizowanych w ramach kierunku, wspomagając się opinią koordynatorów odpowiednich przedmiotów. Następnie formułuje swoją opinię w zakresie możliwości uznania (w całości lub części) efektów uczenia się poszczególnych przedmiotów realizowanych na kierunku studiów, którego dotyczy wniosek kandydata, terminów uzupełnienia różnic programowych oraz możliwości uznania zaliczonych przez kandydata okresów kształcenia (semestrów studiów). W zależności od liczby stwierdzonych różnic programowych kandydat może uzyskać zgodę na kontynuację studiów od kolejnego semestru w stosunku do ostatniego zakończonego na uczelni opuszczanej lub od wcześniejszego (nie dotyczy pierwszego semestru studiów, który można rozpocząć wyłącznie w drodze rekrutacji). Uznawanie przez Prodziekana efektów uczenia się uzyskanych podczas studiów na innej uczelni lub na innym kierunku studiów praktykowane jest wyłącznie w drodze powyższej procedury, dotyczącej jednego toku studiów. Punkty ECTS uzyskane przez studenta w ramach zakończonych studiów na innym kierunku lub innej uczelni, które posłużyły do uzyskania dyplomu, nie są przenoszone na aktualnie realizowany przez studenta tok studiów. W przypadku, gdy student uzyskał już kwalifikacje, które realizowane są w ramach przedmiotu przewidzianego na aktualnie realizowanym kierunku studiów, student może zgodnie z zapisami Regulaminu studiów przystąpić do zaliczenia tego przedmiotu w terminie wcześniejszym, także na początku semestru.

Studenci kierunku FSTN mogą w ramach podpisanych przez Uczelnię umów brać udział w programach wymiany zagranicznej, takich jak Erasmus+. Student SGGW może zrealizować część programu studiów w innej uczelni, krajowej lub zagranicznej, po uzyskaniu zgody Prodziekana. Wyjazdy takie dotyczą przynajmniej jednego okresu studiów (jednego semestru). Student przygotowuje dokumentację stanowiącą podstawę Learning Agreement przy wsparciu Prodziekana i Koordynatora ds. współpracy międzynarodowej oraz Biura Współpracy Międzynarodowej w SGGW. Obejmuje ona propozycje przedmiotów realizowanych na uczelni przyjmującej oraz propozycje przedmiotów do zaliczenia w ramach realizowanego przez studenta kierunku w SGGW. Przedmioty realizowane za granicą są porównywane z obowiązującymi w SGGW w ramach Karty porównania przedmiotów i Karty uzgodnień, zatwierdzanych przed wyjazdem. Rozpatrując wnioski Prodziekan bierze pod uwagę zakres zajęć w ramach proponowanych przez studenta przedmiotów realizowanych na innej uczelni, w tym liczbę punktów ECTS oraz sformułowane w nich efekty uczenia się. Koordynator ds. współpracy międzynarodowej oraz Prodziekan wspomagają studenta zarówno w najtrafniejszym wyborze przedmiotów realizowanych w ramach wymiany, biorąc pod uwagę specyfikę i potrzeby studiów na realizowanym przez niego kierunku, jak i w dopracowaniu propozycji przedmiotów zaliczanych w ramach realizowanego kierunku. W przypadku wątpliwości Prodziekan prosi o wyrażenie opinii nt. proponowanych efektów uczenia się koordynatorów przedmiotów realizowanych w ramach ocenianego kierunku. Po dokonaniu ustaleń student jest informowany w sprawie przedmiotów, które mogą zostać uznane (w całości lub części) w ramach przewidzianych do realizacji w semestrze, na którym następuje wyjazd, a także przedmiotów, które mogą zostać uznane w ramach kolejnych semestrów studiów. Przedmioty, których efekty uczenia się nie mogą zostać uznane, muszą zostać odrobione w terminie ustalonym przez Prodziekana w ramach bezpłatnych różnic programowych. Po zakończeniu okresu wymiany, na podstawie przedstawionych potwierdzeń zaliczeń uzyskanych w ramach studiów na innej uczelni, Prodziekan podejmuje decyzję o zaliczeniach przedmiotów, których dotyczyły ustalenia. Dzięki uczestnictwie Uczelni w programie Erasmus+ możliwa jest także realizacja praktyk zagranicznych, obowiązkowych lub nieobowiązkowych (dodatkowych). W przypadku praktyk obowiązkowych (II stopień studiów) wymagane jest spełnienie wymagań dotyczących praktyk realizowanych na ocenianym kierunku studiów. Po powrocie z uczelni partnerskiej zatwierdzony wcześniej i zrealizowany program jest podstawą zaliczenia okresu studiów w SGGW. Uznanie efektów uczenia się odbywa się to na podstawie uzyskanych ocen (Transcript of records). Jeśli student nie zrealizuje w pełni zatwierdzonego programu, Prodziekan wskazuje moduły, które należy uzupełnić i określa terminy ich zaliczenia.

Ponadto w SGGW uznawane są punkty ECTS zdobyte w ramach uczelnianych przedmiotów obieralnych, zdobyte w programie tutoringu oraz w szkołach letnich, które mają określone efekty uczenia się i liczbę ECTS. Służą one do zastąpienia modułów stanowiących zajęcia dowolnego wyboru. Uznanie może odbyć się tylko na wniosek studenta.

Podsumowując, uznawanie efektów uczenia się oraz okresów kształcenia w SGGW odbywa się według jednolitych i przejrzystych zasad. Proces ten obejmuje:

- analizę zbieżności efektów uczenia się i liczby punktów ECTS,
- zatwierdzenie programu przed jego realizacją poza Uczelnią,
- możliwość pełnego lub częściowego uznania zaliczeń,
- konieczność uzupełnienia ewentualnych różnic programowych.

Cała procedura ma na celu zapewnienie ciągłości i jakości kształcenia, a jednocześnie umożliwia studentom płynne kontynuowanie studiów oraz mobilność akademicką.

3. Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów

Zasady i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów reguluje Uchwała nr 146 - 2018/2019 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2019 r. w sprawie zasad i trybu potwierdzania efektów uczenia się (Załącznik 3.9).

Zgodnie z jej zapisami efekty uczenia się mogą zostać potwierdzone 1) osobie posiadającej kwalifikację pełną na poziomie 5 PRK albo kwalifikację nadaną w ramach zagranicznego systemu szkolnictwa wyższego odpowiadającą poziomowi 5 europejskich ram kwalifikacji, 2) w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia II stopnia – osobie posiadającej kwalifikację pełną na poziomie 6 PRK i co najmniej trzy lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów I stopnia, 3) w przypadku ubiegania się o przyjęcie na kolejny kierunek studiów I stopnia, II stopnia lub jednolitych studiów magisterskich - osobie posiadającej kwalifikację pełną na poziomie 7 PRK i co najmniej dwa lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów II stopnia albo jednolitych studiów magisterskich. Odpowiedzialność za potwierdzanie efektów uczenia się (PEU), w szczególności za jego harmonogram, spoczywa na kandydacie. Pozytywne zakończenie procesu PEU skutkuje zaliczeniem kandydatowi określonej liczby punktów ECTS przypisanych w programie kształcenia przedmiotom, dla których zakładane efekty zostały potwierdzone zweryfikowanymi efektami uczenia się uzyskanymi poza systemem studiów. W wyniku PEU studentowi można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS wymaganych do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej określonemu poziomowi kształcenia.

Potwierdzenie efektów uczenia się, czyli przeprowadzenie formalnego procesu weryfikacji i uznawania efektów uczenia się, tj. wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uzyskanych w procesie uczenia się w sposób zorganizowany lub niezorganizowany instytucjonalnie, poza systemem studiów realizowane jest na wydziałach. Osobą organizującą przebieg potwierdzania efektów uczenia się jest koordynator, powoływany w razie potrzeby przez Dziekana spośród członków Rady Programowej. Dotychczas nikt nie ubiegał się o przeprowadzenie postępowania prowadzącego do potwierdzenia wskazanych efektów uczenia się dla kierunku FSTN

4. Sposoby oraz narzędzia monitorowania i oceny postępów studentów (np. liczba kandydatów, przyjętych na studia, odsiew studentów, liczba studentów kończących studia w terminie) oraz działania podejmowane na podstawie tych informacji, jak również sposoby wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów

Monitorowanie procesu rekrutacji na studia, a następnie monitorowanie i ocena postępów studentów w procesie realizacji programu studiów jest częścią składową sprawozdań z funkcjonowania Wydziału, składanych przez Prodziekana i członków Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej na posiedzeniu Rady Programowej i zatwierdzanych przez Radę Programową. W sprawozdaniach tych ujęte są m.in. liczba miejsc proponowana kandydatom na studia, zakres wypełnienia limitów, liczba podpisanych umów w odniesieniu do przyjętych na studia oraz ewentualnie inne ważne dla procesu rekrutacji dane dotyczące kierunków oferowanych przez Wydział. Dane te są porównywane ze statystykami z poprzednich lat, co pozwala obserwować tendencję i skuteczność, bądź jej brak w odniesieniu do wdrażanych działań przez Wydział. Sprawozdania kończą się wnioskami wskazującymi zakres sugerowanych działań naprawczych wymaganych do podjęcia. Sprawozdania z zakresu monitorowania postępów studentów w nauce również odnoszą się do stanu liczby studentów na poszczególnych kierunkach, trybach, stopniach oraz semestrach studiów, uwzględniają liczbę osób studiujących warunkowo (wraz z nazwami przedmiotów objętych warunkami), liczbę skreślonych z listy studentów, powtarzających semestr lub przebywających na urloпах dziekańskich czy zdrowotnych, jak również liczbę obcokrajowców studiujących na Wydziale, liczbę zrealizowanych obron oraz ich

przedłużeń. Każde sprawozdanie kończy się podsumowaniem i wnioskami wskazującymi działania naprawcze, które mogą być podjęte w celu poprawy sytuacji na Wydziale i doskonalenia procesu nauczania. Sprawozdania te są przedstawiane członkom Rady Programowej po zakończeniu sesji zimowej i letniej oraz po zakończeniu rekrutacji zimowej i letniej. Sprawozdania te w ostatnich latach szczególnie podkreślały drop out studentów w czasie pierwszego semestru studiów. Prodziekan informował Radę Programową, jakie działania były podejmowane, aby zapoznać się z przyczyną przerywania studiów. Przykładowo, Prodziekan kontaktował się telefonicznie z każdą osobą skreśloną z listy studentów, aby poznać szczegółowe przyczyny rezygnacji ze studiów (jeśli skreślenie następowało na wniosek studenta) lub jeśli wynikało z absencji na zajęciach lub niezaliczenia sesji. Dotyczyło to szczególnie sytuacji stwierdzonych nasilonych rezygnacji ze studiów (pandemia i po pandemii). Zebrane informacje były prezentowane na posiedzeniach Rady Programowej i poddawane dyskusji w celu wspólnego wypracowania potencjalnych pomysłów na zapobieganie rezygnacjom studentów. Z analiz przyczyn skreśleń po pierwszym semestrze studiów wynika, że rezygnacje wynikały stosunkowo rzadko z niezadowolenia z kierunku studiów (złożenie oświadczenia przez studenta o rezygnacji ze studiów), a częściej wynikało z podjęcia aktywności zawodowej lub nieuzyskania wymaganych programem studiów zaliczeń oraz negatywnych wyników egzaminów. Z rozmów wynikało, że pierwotnymi przyczynami zmniejszania się liczby studentów po pierwszym semestrze studiów są przede wszystkim trudności w nauce (konieczność systematycznej nauki, kolokwia), trudności w adaptacji młodych ludzi do warunków kształcenia (ogólnie „studiowania”). Wśród przyczyn nieukończenia studiów w regulaminowym terminie w większości przypadków było niezłożenie w terminie pracy dyplomowej, aktywność zawodowa, założenie rodziny lub coraz częściej problemy zdrowotne. W przypadku kierunku FSTN powodem skreśleń jest najczęściej nieuzyskanie wizy przez obcokrajowców lub zmiana koncepcji w zakresie kierunku studiów (rezygnacja).

Liczbę dotychczasowych studentów i absolwentów na kierunku FSTN przedstawiono w Załączniku II A i II B. Na pierwszy rocznik studiów I stopnia zrekrutowano 27 osób. Część z nich zrezygnowała ze studiów, głównie na 1. roku. Od 2. roku dołączyła do nich grupa 10 studentów z Chin. W dalszych latach studiów rezygnacje były już nieznaczne. Na tym pierwszym roczniku studia ukończyło w roku akademickim 2024/2025 28 studentów. W stosunku do całkowitej liczby przyjętych studia ukończyło więc 76% studentów. Aktualnie na 1. roku studiuje 15 osób, na 2. – 16 osób i na 3. roku – 29 osób. Nie można podać innych danych dotyczących odsiewu studentów w czasie studiów ze względu na brak kolejnych roczników absolwentów. Na 1. roczniku II stopnia studiów mamy 20 studentów, w tym troje studentów z Chin, kontynuujących edukację na II stopniu.

Wśród działań podejmowanych na Wydziale w celu ograniczenia nieuzyskiwania zaliczeń i zwiększenia zdawalności egzaminów jest motywowanie studentów do wykorzystywania w większym stopniu godzin konsultacji nauczycieli akademickich, powoływanie opiekunów kolejnych roczników i ich zwiększona aktywność oraz dostosowanie programu nauczania i zwiększenia wsparcia ze strony wykładowców chemii i matematyki, czyli przedmiotów, z których zaliczeniem studenci na pierwszym roku studiów najczęściej mają problemy. W przypadku matematyki zmodernizowano także metody dydaktyczne.

Wspólne działania Dziekana, Prodziekana, przedstawicieli samorządu studenckiego oraz studentów wyższych roczników i nauczycieli akademickich, w tym opiekunów roku, jak również spotkania organizowane z władzami uczelni oraz przedstawicielami jednostek organizacyjnych SGGW, takich jak Biuro Spraw Studenckich, Biuro ds. Współpracy Międzynarodowej, Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności, Biuro Doskonałości Dydaktycznej, organizowane z nowoprzyjętymi studentami w ramach tzw. Orientation Days na początku roku akademickiego, mają na celu stworzenie i wzmocnienie poczucia przynależności do społeczności akademickiej i

zniwelowanie częstego odczucia „osamotnienia”. Są to spotkania uwzględnione w planie zajęć pierwszych roczników studiów.

Zjawisko drop out zauważalne jest w skali całej uczelni, stąd podjęto działania centralne mające zapobiec rezygnacji ze studiów w SGGW w pierwszym okresie kształcenia.

W Uczelni realizowanych jest szereg projektów, których celem jest lepsze dostosowanie programów nauczania do potrzeb współczesnego studenta, są to m.in. **projekty z Funduszy Europejskich dla Rozwoju Społecznego (FERS)**, a w nich takie aktywności, jak Działanie 01.05 Umiejętności w szkolnictwie wyższym. W ramach tego działania realizowany jest na Uczelni m.in. **projekt FERS 1 pt.: „Zrównoważony Kampus SGGW - kształcenie na rzecz branż kluczowych”** (okres realizacji 2024.04.01-31.12.2029). Projekt ma na celu modernizację programów kształcenia, aby lepiej odpowiadały potrzebom rynku pracy w kontekście transformacji cyfrowej i zielonej, m.in. poprzez wprowadzenie nowych, atrakcyjnych dla młodych ludzi technik dydaktycznych. Projekt ten realizowany jest m.in. na kierunku FSTN i w jego wyniku dokonano zmian w programie studiów, zmierzających do zaimplementowania tych technik. W ramach projektu FERS 1 „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych” oferta dydaktyczna dostosowana jest do potrzeb branży rolnej, spożywczej, energetyki odnawialnej oraz zielonej i cyfrowej transformacji. Jednym z zadań projektu są **Laboratoria przyszłości** wchodzące w zakres zadania 3 projektu, tj. realizacja działań zmierzających do ograniczenia zjawiska przedwczesnego kończenia nauki. Laboratoria Przyszłości dedykowane są uczniom szkół średnich, którzy mogą brać udział w zajęciach praktycznych w pracowniach SGGW, aby zapoznać się z ofertą edukacyjną uczelni i dokonać trafnej decyzji dotyczącej kierunku studiów. Kierunek studiów FSTN został objęty projektem FERS w zakresie realizacji Laboratoriów Przyszłości, wdrażania nowoczesnych technik dydaktycznych, m.in. poprzez wykorzystanie rozwiązań wirtualnej rzeczywistości oraz branżowych symulacji biznesowych, a także włączania praktyków z otoczenia społeczno-gospodarczego w formułowanie treści dydaktycznych. Ponadto planowane są wizyty studyjne, płatne staże dla studentów i szkolenia dla studentów i nauczycieli akademickich. Dokładniej działania ukierunkowane na omawiany kierunek studiów omówiono poniżej.

Kolejny przykład to **projekt „SGGW4You – inteligentna uczelnia”**, uruchomiony, aby zmniejszyć zjawisko przedwczesnego kończenia studiów. W ramach projektu powołano jednostkę monitorującą drop out i wdrażane są rozwiązania oparte na sztucznej inteligencji do analizy ryzyka i personalizowanego wsparcia studentów. **„SGGW – Uczelnia równych szans 2.0”** to z kolei projekt, który ma na celu zwiększenie dostępności uczelni dla studentów, realizowany w ramach działania „Dostępność szkolnictwa wyższego”. Ponadto, realizowane przez Uczelnię projekty stwarzają możliwość realizacji szkoleń dla studentów, co także uatrakcyjni studiowanie. Przykładowo, w ramach projektu „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (POWER1)”, realizowanego w latach 2018-2024, studenci uczestniczyli w następujących szkoleniach: Certyfikowane szkolenia językowe z zakresu słownictwa specjalistycznego; Warsztaty z zakresu podnoszenia kompetencji kluczowych na rynku pracy; Warsztaty z zakresu kompetencji informatycznych. W ramach projektu POWER 3 („Zintegrowany Program Rozwoju SGGW na rzecz Rozwoju Regionalnego” realizowane były szkolenia, w których uczestniczyć mogli wszyscy chętni studenci WTŻ (jedna osoba mogła wziąć udział w kilku szkoleniach). Były to następujące szkolenia tematyczne, w których studenci uczestniczyli zgodnie z indywidualnymi zainteresowaniami: 1. Lean management – budowanie kultury ciągłego doskonalenia (20 uczestników); 2. Wpływ zmiennych czynników fizycznych na właściwości sensoryczne kaw parzonych w warunkach domowych (59 uczestników); 3. Możliwości reformulacji produktu w oparciu o wybrane dodatki do żywności (19 uczestników); 4. Rozwój rynku produktów wegańskich i jego wpływ na kształcenie technologów (18 uczestników); 5. Chemiczne warsztaty laboratoryjne – analiza chemiczna wody stosowanej w

żywności (32 uczestników); 6. Otrzymywanie i analiza właściwości fizykochemicznych i teksturotwórczych ekstraktów z wybranych roślin (6 uczestników); 7. Zagospodarowanie produktów ubocznych przetwórstwa spożywczego (40 uczestników); 8. Analiza zawartości flawonoidów i właściwości przeciwutleniających olejów (24 uczestników).

W ramach obecnie realizowanego projektu FERS 1 zaplanowane są dla studentów m.in. szkolenia dotyczące kompetencji cyfrowych, miękkich, branżowych, projektowania uniwersalnego, rozwoju świadomości i umiejętności na rzecz zielonej transformacji. Działania ujęte w projekcie FERS 1 ukierunkowane na kierunek studiów Food Science Technology and Nutrition, to m.in. cykl webinarów – spotkań z licealistami. Webinary te są dostępne online na kanale SGGW youtube ([Food Science - Technology and Nutrition](#)). Obecnie trwa produkcja webinaru na rok 2026/2027. Należy podkreślić, że przygotowanie webinarów, ale także innych filmów promujących oceniany kierunek studiów FSTN, wspierali sami studenci kierunku. W ramach projektu studenci kierunku mogą uczestniczyć w spotkaniach z psychologiem, coachem, doradcą zawodowym ([Wsparcie psychologiczne FERS 1](#)). W ramach projektu FERS1 zagwarantowano indywidualne zajęcia z psychologiem w celu wsparcia studentów 1 roku w zdiagnozowaniu problemów, z którymi się mierzą w związku z pojawieniem się w nowym środowisku, omówienie trudności i potrzeb studenta, przygotowanie zaleceń do dalszego działania (np. specjalistyczna pomoc, warsztaty, grupy wsparcia). Zajęcia mają charakter indywidualny i gwarantują pełną dyskrecję ich uczestnikom. Został przygotowany [Regulamin wsparcia psychologicznego](#). Wśród zadań ujętych w projekcie FERS 1 „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych” nr umowy: FERS.01.05-IP.08-0067/23-00 jest m.in. Zadanie 1 związane z rozwojem kompetencji obligatoryjnych kadry zaangażowanej w realizację procesu kształcenia na 12 modyfikowanych kierunkach dla branż kluczowych. Mogą wziąć w nich udział pracownicy wspierający proces kształcenia na kierunkach modyfikowanych w ramach projektu, czyli m.in. na I stopniu studiów stacjonarnych na kierunku Food Science – Technology and Nutrition, Technologia żywności i żywienie człowieka, Towaroznawstwo i marketing żywności. Omawiane zadanie projektu obejmuje wsparcie i rozwój kompetencji kadry dydaktycznej, które przyczyni się do zwiększenia efektywności procesu uczenia i nauczania, ale także podniesie jego atrakcyjność. Działanie zakłada przeprowadzenie szkoleń z zakresu kompetencji cyfrowych, rozwoju świadomości i umiejętności na rzecz zielonej transformacji oraz uniwersalnego projektowania. Zadanie pozwoli na dostosowanie oferty dydaktycznej Wydziału do potrzeb branży spożywczej i energetyki. Nauczyciele akademicki mogą uczestniczyć w następujących formach wsparcia szkoleniowego:

1. Szkolenia obligatoryjne (okres realizacji 07.2025 – 06.2026 r.):

a. Kompetencje zielone

- Integrowanie zasad zrównoważonego rozwoju
- Zrównoważone innowacje

b. Kompetencje cyfrowe

- Sztuczna inteligencja – wsparcie w pracy naukowca
- AI w pracy nauczyciela akademickiego
- Narzędzia statystyczne dla dydaktyków i analiza danych jakościowych

c. Uniwersalne projektowanie

- Tworzenie dostępnych materiałów dydaktycznych

2. Szkolenia fakultatywne (okres realizacji od 07.2025 – 12.2029 r.):

- a. Nowoczesne metody dydaktyczne szkolenie pn. „Nowoczesne metody nauczania na uczelni wyższej”
- b. Szkolenia z umiejętności interpersonalnych, w tym komunikacyjne i psychologiczne szkolenie pn. „Komunikacja międzypokoleniowa na uczelni wyższej”
- c. Branżowe - ich zakres będzie ustalany z uczestnikami projektu na podstawie ich preferencji lub zdiagnozowanych potrzeb

Szczegółowe programy szkoleń są dostępne na Wydziale. Ponadto, w ramach projektu FERS 1 nauczyciele będą też mogli brać udział w stażach dydaktycznych. Rozwój kompetencji dodatkowych kadry zaangażowanej w realizację procesu kształcenia na modyfikowanych kierunkach dla branż kluczowych przewidziany jest także w ramach Zadania 2. Wśród tych działań przewidywana jest organizacja szkoleń z zakresu przedsiębiorczości i komercjalizacji efektów badań naukowych, rozwijania kompetencji merytorycznych oraz nowoczesnych metod dydaktycznych, w tym kompetencji związanych z komunikacją międzypokoleniową na uczelni wyższej. **Projekt FERS 1 zakłada zatem szerokie wsparcie w rozwoju kompetencji kadry dydaktycznej, co ma przyczynić się do zwiększenia efektywności procesu nauczania, a także podniesienia jego atrakcyjności.**

Zadanie 3 projektu przewiduje realizację działań zmierzających szczególnie do **ograniczenia zjawiska przedwczesnego kończenia nauki**. Zadanie obejmuje działania prowadzące do rekrutacji świadomych kandydatek/ów i przeciwdziałaniu zjawisku drop out (rezygnacji z podjętego kierunku studiów przed uzyskaniem dyplomu). Realizacja zadania odbywa się we współpracy m.in. ze szkołami ponadpodstawowymi i podmiotami działającymi na rynku pracy w branży energetyki odnawialnej, rolniczej i przemysłowej. W ramach projektu prowadzona jest kampania informacyjna w mediach społecznościowych, a także przygotowany informator prezentujący ofertę szkoły wyższej, w tym minimalne wymagania merytoryczne – wszystko, co kandydat na studia musi wiedzieć, aby dokonać świadomego wyboru. Jest to kompendium najważniejszych informacji, które ułatwią podjęcie kluczowych decyzji edukacyjnych i zawodowych. W ramach zadania organizowane są wspomniane wcześniej Laboratoria Przyszłości oraz webinary dla kandydatów i kandydatek, które umożliwią bezpośrednie zapoznanie się z ofertą kształcenia na studiach, wskazujące szanse i korzyści dla przyszłych studentów/ek. Dodatkowo, w projekcie oferowana jest studentom możliwość spotkań z doradcami zawodowymi, psychologami i coachami, w celu pomocy w rozwijaniu indywidualnej ścieżki edukacyjnej i zawodowej.

Modyfikacja programu kształcenia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition w ramach projektu FERS 1 przebiega z udziałem oraz w odpowiedzi na potrzeby pracodawców. W ramach projektu zrealizowano spotkanie fokusowe z udziałem przedstawicieli branży spożywczej. Spotkanie takie dla wskazanego kierunku studiów odbyło się 31.10.2024 online. Celem spotkania było poznanie aktualnych potrzeb rynku pracy, oczekiwanych kompetencji pracowników, stworzenie profilu absolwenta dostosowanego do potrzeb zielonej i cyfrowej gospodarki. Partnerzy zewnętrzni wsparli w ten sposób proces stworzenia rekomendacji dla kierunku w zakresie modyfikacji programów kształcenia.

W zmodyfikowanych programach studiów nacisk położono m.in. na sposób realizacji zajęć. Wprowadzone zostaną zajęcia z wykorzystaniem Virtual Reality (VR), branżowych symulacji biznesowych oraz wizyty studyjne. Do przedmiotów na kierunku FSTN, zmodyfikowanych w projekcie FERS w celu lepszego kształtowania kompetencji przyszłości, należą: Food packaging and contact materials, Technological design of food industry plants, Technological design of food gastronomy plants, Contemporary methods of management i Food biotechnology. Studenci i studentki będą mieli ponadto możliwość odbycia płatnych staży zawodowych dla studentów po 2. roku studiów prowadzonych wg zmodyfikowanego programu, które będą miały na celu rozwijanie kluczowych kompetencji praktycznych i zawodowych. Udział w stażach nie tylko wzbogaci doświadczenie zawodowe studentów, ale także zwiększy ich atrakcyjność na rynku pracy. Realizacja staży wyposaży absolwentów w uniwersalne, kluczowe kompetencje przyszłości, wymagane w nowoczesnym dynamicznie zmieniającym się świecie. Wsparze także rozwój partnerstw strategicznych poprzez współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Jednoczenie aktywność SGGW w Uniwersytecie Europejskim UniGreen czy Euroleague for Life Sciences stwarza dodatkowe możliwości podnoszenia kompetencji w doskonaleniu procesu nauczania, dzięki szkoleniom i warsztatom organizowanym w ramach wskazanych aliansów

uniwersyteckich (on-line lub podczas corocznej konferencji ELLS w ramach części General Assembly and Forum). Odbłyły się m.in. szkolenia i warsztaty z zakresu przygotowywania materiałów dydaktycznych, reklamy oferty dydaktycznej czy wykorzystania sztucznej inteligencji w procesie dydaktycznym. Przykładowe szkolenia, w których uczestniczyli pracownicy to: Programme UNIGreen Training Activity – Innovative Teaching Approaches czy Supporting educational activities within HEIs UNIGreen. Dodatkowo ofertę dydaktyczną uatrakcyjnia współpraca we wskazanych stowarzyszeniach uczelni wyższych m.in. w zakresie wspólnie opracowywanych krótkoterminowych intensywnych form edukacyjnych o charakterze mieszanym (Blended Intensive Programme), które pozwalają indywidualizować ścieżkę edukacji i rozwój zainteresowań studentów i uatrakcyjnijają studiowanie.

Nauczyciele akademicki stale podnoszą swoje kompetencje dydaktyczne, aby doskonalić proces nauczania uczestnicząc w licznych szkoleniach. W tabelach 1-3 umieszczonych w Załączniku 3.10 zestawiono przykładowe szkolenia, w których brali udział pracownicy Instytutu Nauk o Żywności oraz Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka realizujący dydaktykę na ocenianym kierunku. Szkolenia te dotyczyły m.in. narzędzi sztucznej inteligencji w pracy nauczyciela akademickiego i naukowca, innowacyjnych metod analizy danych i metod statystycznych, indywidualizacji podejścia dydaktycznego w odniesieniu do szczególnych potrzeb studentów (np. tutoring, mentoring, formy nauczania związane z zaspokajaniem szczególnych potrzeb osób z niepełnosprawnością, rozumienie różnic międzykulturowych, szkolenia z zakresu przeciwdziałaniu dyskryminacji, a także szkolenia podnoszące kompetencje językowe, szczególnie związane z językiem angielskim, i inne). Były to również szkolenia związane z szeroko pojętym bezpieczeństwem, również w cyberprzestrzeni i ochrony danych osobowych.

Analiza sytuacji związanej z liczbą studentów na Wydziale determinuje do ciągłego udoskonalania programów nauczania. Programy kształcenia na Wydziale oraz ich realizacja są stale monitorowane m.in. poprzez ocenę sposobu weryfikacji efektów uczenia się przez koordynatorów przedmiotów, ocenę ankietową zajęć i procesu studiowania przez studentów, hospitację zajęć oraz weryfikację sposobu oceniania prac dyplomowych. Jednym z pierwszych etapów procesu monitorowania stopnia osiągania efektów uczenia się jest analiza matrycy efektów uczenia się, co następuje na etapie opracowywania programu i planu studiów. Dzięki temu można określić, które efekty uczenia się są realizowane w ramach określonych przedmiotów oraz jakie formy zajęć i sposoby ich weryfikacji są wykorzystywane do tego celu.

Monitorowanie programu kształcenia jest prowadzone przez 20-osobową Radę Programową pracującą pod kierunkiem Dziekana (Statut SGGW, rozdz. 7, § 42, pkt 4). Do zadań Rady Programowej WTŻ z tego zakresu należy m.in. wspieranie Dziekana w procesie nadzoru nad zapewnianiem jakości kształcenia w ramach kierunków studiów przyporządkowanych dyscyplinie technologia żywności i żywienia, wyrażanie opinii w sprawach związanych z kształceniem w tej dyscyplinie, opracowywanie i akceptowanie projektów programów studiów, analiza wyników ewaluacji zajęć dydaktycznych i formułowanie rekomendacji w tym zakresie, ewaluacja i doskonalenie programów i planów studiów oraz wykonywanie innych zadań związanych z zapewnianiem jakości kształcenia. W skład Rady Programowej oprócz Dziekana, Prodziekana oraz Dyrektora i Zastępcy Dyrektora INoŻ wchodzi 10 nauczycieli akademickich związanych z dyscypliną technologia żywności i żywienia, jeden przedstawiciel otoczenia społeczno-gospodarczego niebędący pracownikiem SGGW, jeden nauczyciel akademicki reprezentujący inną dyscyplinę (nauki ekonomiczne) oraz czworo studentów delegowanych przez Radę Wydziałową Samorządu Studentów ([Rada Programowa - WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI](#)), reprezentujących różne kierunki studiów, w tym kierunek Food Science – Technology and Nutrition. Oznacza to, że przedstawiciele studentów stanowią 20% składu Rady Programowej. Wśród 11 nauczycieli akademickich związanych z dyscypliną technologia żywności i żywienia jest m.in. Koordynator ds. hospitacji, Koordynator ds. jakości kształcenia, Koordynator ds. kontaktu z kandydatami, Koordynator ds. współpracy z pracodawcami,

Koordinator ds. mediów elektronicznych, Koordynator ds. współpracy międzynarodowej i opiekun Koła Naukowego Technologów Żywności. Wśród zapraszanych gości są Kierownicy Katedr oraz pozostali koordynatorzy na Wydziale. Taka struktura Rady Programowej zapewnia właściwy i pełny przepływ informacji między wewnętrznymi i zewnętrznymi podmiotami uczestniczącymi w monitorowaniu i doskonaleniu procesu nauczania studentów.

Na Wydziale prowadzony jest nadzór nad funkcjonowaniem i wdrażaniem zapisów wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia, nadzór nad przebiegiem oraz analizą wyników działań kontrolnych i udoskonalających, opracowywane są wnioski dotyczące zmian w programach kształcenia, przygotowane raporty oceny jakości kształcenia na Wydziale oraz formułowane sugestie dotyczące działań naprawczych oraz przygotowywane ewentualne propozycje zmian w Systemie Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia.

Programy studiów tworzone są i opiniowane na Wydziale przez Radę Programową, Radę Wydziałową Samorządu Studentów, a także przez przedstawicieli otoczenia gospodarczego. Przy ich modyfikacji brane są pod uwagę ewentualne uwagi sformułowane przez zespół roboczy ds. hospitacji oraz stwierdzone na podstawie wyników ankiet studenckich oraz ankiet absolwentów, rozmów ze studentami, opinii wyrażanych przez innych interesariuszy zewnętrznych czy też ewaluacji sposobów osiągania założonych efektów uczenia się na kierunku. Pod względem formalnym programy studiów opiniowanej jest przez Biuro Doskonałości Dydaktycznej. Zanim ostatecznie zostaną zatwierdzone przez Senat SGGW, podlegają recenzji przygotowywanej przez Senacką Komisję ds. Dydaktyki i Wychowania.

Organem na Wydziale także biorącym udział w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów jest wydziałowy zespół roboczy ds. hospitacji, którego zadaniem jest przede wszystkim przeprowadzanie hospitacji zajęć dydaktycznych jako narzędzia oceny sposobu realizacji pracy dydaktycznej. Osoba hospitowana uzyskuje Informację zwrotną na temat wartości merytorycznej zajęć i skuteczności stosowanych metod i narzędzi dydaktycznych oraz propozycje działań ulepszających, co służy doskonaleniu całego procesu dydaktycznego.

Walidacja efektów uczenia się opiera się na opiniach wyrażanych w systemie informatycznym przez koordinatorów przedmiotów (skuteczność osiągania/weryfikacji efektów uczenia się) oraz przez studentów (ocena przedmiotów i pracy nauczycieli akademickich) po realizacji zajęć ocenianych w każdym roku/semestrze. Okresowe przeglądy programów kształcenia odbywają się co roku. Każdego roku Senat SGGW uchwała programy studiów na kolejny rok akademicki, wcześniej opiniowane przez Samorząd Studentów, Radę Programową na Wydziale, Radę Dyscypliny, po czym przez senacką Komisję ds. Dydaktyki i Wychowania. W procesie monitorowania wykorzystuje się zatem opinie nauczycieli akademickich, przedstawicieli samorządu studenckiego oraz studentów danego kierunku studiów, opinie gremiów dydaktycznych i naukowych powołanych do ich wyrażenia, opinie pracodawców na temat wiedzy, umiejętności i postaw absolwentów, opinie absolwentów o przydatności nabytej wiedzy, umiejętnościach oraz kompetencjach społecznych (ankieta procesu studiowania), wnioski z hospitacji zajęć oraz informacje z ankiet studenckich wypełnianych w systemie eHMS.

Stałe podnoszenie jakości kształcenia jest także warunkowane stałym podnoszeniem kompetencji merytorycznych nauczycieli związane z realizowanymi badaniami oraz odbywanymi w tym zakresie szkoleniami. Dzięki temu treści nauczania są stale aktualizowane. W tabeli 4. w Załączniku 3.10 przedstawiono przykładowe szkolenia podnoszące kompetencje badawcze nauczycieli realizujących dydaktykę na ocenianym kierunku.

5. Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągania efektów uczenia się

W Regulaminie Studiów w SGGW stanowiącego Załącznik nr 1 do Uchwały Nr 86 – 2024/2025 Senatu Szkoły Głównej gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 28 kwietnia 2025 r. w sprawie zmian w Regulaminie Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

(Załącznik 3.11) określono prawa i obowiązki studenta związane z zaliczeniem przedmiotów, zdawaniem egzaminów, zaliczaniem etapów studiów i zakończeniem procesu kształcenia. Zapisy zawarte w Regulaminie określają również ramy organizacyjne procesu weryfikacji osiągnięć studenta, formułują uprawnienia odwoławcze i określają konsekwencje braku zaliczenia przedmiotu. Nauczyciele akademicki w trakcie sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia założonych efektów uczenia się przez studenta na poziomie przedmiotu wykorzystują następującą skalę ocen: bardzo dobry (5/A), dobry plus (4,5/B), dobry (4/C), dostateczny plus (3,5/D), dostateczny (3/E) i niedostateczny (2/F). Ocena końcowa z danego przedmiotu ustalana jest na podstawie kryteriów zawartych w sylabusie przedmiotu, opracowanego przez koordynatora przedmiotu. Sylabus stanowi dokument opisujący dany przedmiot; określone są w nim między innymi sposoby weryfikacji osiąganych przez studenta efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych (założone dla danego przedmiotu) oraz ich wagi mające wpływ na ocenę końcową. Sylabusy przedmiotów realizowanych w toku studiów na kierunku Food Science – Technology and Nutrition dostępne są na stronie internetowej Wydziału (studia I stopnia <https://syllabus.sggw.edu.pl/pl/1/21/3/2/46/10/57>; studia II stopnia <https://syllabus.sggw.edu.pl/pl/1/21/3/3/46/10/57>). Każdy nauczyciel akademicki zobowiązany jest do przedstawienia na pierwszych zajęciach danego przedmiotu warunków zaliczenia i sposobów weryfikacji założonych w programie studiów efektów uczenia się osiąganych w czasie jego realizacji a wynikających z zapisów w sylabusie. Po zakończonym procesie zaliczeniowym każda osoba odpowiedzialna za dany przedmiot wypełnia protokół zamieszczony w systemie elektronicznym e-HMS. Jednocześnie po ostatecznym zamknięciu protokołu zaliczeniowego osoba ta zobowiązana jest go wygenerowania formularza weryfikacji efektów uczenia się (WEU) dostępnego w elektronicznym systemie e-HMS. Formularz ten zawiera rozkład ocen uzyskanych przez studentów oraz kilka pytań pozwalających na określenie stopnia osiągnięcia założonych dla danego przedmiotu efektów uczenia się (czy oceny końcowe potwierdzają uzyskanie założonych efektów uczenia się opisanych w sylabusie przedmiotu, czy treści programowe wymagają zmian, czy formy i metody dydaktyczne wymagają zmian, czy sposoby weryfikacji osiągnięcia założonych efektów uczenia się wymagają zmian, czy formy i sposoby dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się wymagają zmian), przy czym dla każdego pytania istnieje możliwość udzielenia odpowiedzi opisowej. W formularzu WEU koordynator przedmiotu może zgłosić zmiany, które zamierza wprowadzić w sylabusie przedmiotu w nowym roku akademickim, w celu udoskonalenia procesu kształcenia. Ogólne zasady wypełniania formularza WEU zostały opracowane przez Pełnomocnika Rektora ds. jakości kształcenia.

Po zakończonym semestrze wypełnione formularze WEU są analizowane przez Wydziałowego Koordynatora ds. jakości kształcenia i na podstawie tej analizy są wyciągane wnioski dotyczące istniejących wyzwań i obszarów, które muszą zostać poddane doskonaleniu, i mogą dotyczyć pojedynczych przedmiotów lub być szersze. W roku akademickim 2024/2025 analiza weryfikacji efektów uczenia się przeprowadzonej na kierunku Food Science – Technology and Nutrition dotyczyła 24 przedmiotów w semestrze zimowym oraz 23 przedmiotów w semestrze letnim (Załącznik 3.12).

W przypadku większości przedmiotów, dla których zweryfikowano efekty uczenia się, osoby klasyfikowane zaliczyły przedmiot w pierwszym terminie. Na podstawie analizy formularzy WEU stwierdzono, że zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte, a koordynatorzy przedmiotów zgłaszali konieczności wprowadzenia zmian w treści sylabusów. Zaproponowane zmiany dotyczyły zmian w treściach programowych (np. „Zmniejszenie wykładów i poruszenie części wykładowych w ramach ćwiczeń, gdyż studenci nie uczestniczyli w wykładach i potem trzeba było im znowu wyjaśniać wszystko na ćwiczeniach”), zmian form i metod dydaktycznych (np. „Zblokowanie wykładów w 3 godzinne bloki nie wpływa korzystnie na frekwencję, jest męczące zarówno dla prowadzącego jak i słuchaczy. Średnia frekwencja wynosiła 3-4 osoby. Proponowana zmiana dotyczy wprowadzenia 2 godzinnych wykładów” (komentarz dla dwóch przedmiotów)), zmian w sposobach weryfikacji efektów uczenia się (np. „W nowym sylabusie

zasugerowano zaproponowanie egzaminu z treści wykładowych”) i zmian dotyczących form i sposobów dokumentowania efektów uczenia się (np. „W dokumentacji będzie ocena z ćwiczeń i egzaminu”).

Przedmioty przewidziane w programie studiów na kierunku Food Science – Technology and Nutrition, rozliczane są jedną oceną końcową, przy czym udział punktów z poszczególnych części (np. egzamin, kolokwia, wejściówki, sprawozdania, raporty) w ocenie końcowej jest określony w sylabusie przedmiotu. Koordynator przedmiotu dokonuje wpisu oceny do systemu elektronicznego e-HMS, przy czym oceny te przekazywane są do wiadomości studentów przed ich zatwierdzeniem. System e-HMS umożliwia studentom bieżącą analizę wpisów dokonanych przez nauczyciela akademickiego i wyjaśnienie potencjalnych wątpliwości przed ostatecznym zatwierdzeniem wyniku.

W przypadku uzyskania oceny niedostatecznej z danego przedmiotu, studentowi przysługuje jeden termin egzaminu poprawkowego. Studentowi, który nie uzyskał zaliczenia egzaminu poprawkowego przysługuje prawo do złożenia (w terminie do 7 dni od daty ogłoszenia wyników egzaminu poprawkowego) umotywowanego, pisemnego podania do Prodziekana z prośbą o zaliczenie komisyjne. Zaliczenie to odbywa się przed komisją powołaną przez Prodziekana w terminie 2 tygodni od daty złożenia podania. W skład komisji egzaminacyjnej wchodzi: Prodziekan (jako przewodniczący komisji), dwóch nauczycieli akademickich, w tym przynajmniej jeden specjalista z zakresu wiedzy z przedmiotu objętego zaliczeniem komisyjnym oraz przedstawiciel samorządu studenckiego. Równocześnie, muszą to być osoby, które nie prowadziły dla danego rocznika zajęć z przedmiotu, dla którego jest realizowane zaliczenie komisyjne, przy czym istnieje możliwość poproszenia o pełnienie tej funkcji osoby, która nie jest pracownikiem Instytutu Nauk o Żywności (w przypadku zaliczenia komisyjnego z wysoce specjalistycznych przedmiotów). W zaliczeniu komisyjnym może brać również udział (w charakterze obserwatora) koordynator przedmiotu oraz dodatkowo, osoba wskazana przez studenta (np. opiekun roku, Koordynator ds. równego traktowania). W ciągu ostatnich trzech lat na kierunku Food Science – Technology and Nutrition nie miały miejsca żadne zaliczenia komisyjne.

Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW na wniosek studenta z niepełnosprawnością, formy zaliczenia przedmiotu mogą zostać dostosowane do jego możliwości wynikających z niepełnosprawności. W zaliczeniach i egzaminach mogą uczestniczyć tłumacze języka migowego, a także asystenci osób z niepełnosprawnością ruchową lub asystenci osób niewidomych. Osoby pomagające studentom z niepełnosprawnością powinny mieć zgodę Prodziekana na uczestniczenie w zaliczeniach i egzaminach. Osoba przeprowadzająca zaliczenie ma prawo odmówić udziału asystenta osoby z niepełnosprawnością w zaliczeniu lub egzaminie w sytuacji, gdy asystentem jest osoba merytorycznie bądź zawodowo związana z przedmiotem, z którego jest prowadzone zaliczenie lub egzamin. W ciągu ostatnich trzech lat na kierunku Food Science – Technology and Nutrition nie miały miejsca tego typu sytuacje.

6. Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiągniętych przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia (dyplomowania), przykładowe powiązania metod sprawdzania i oceniania z efektami uczenia się odnoszącymi się do działalności naukowej w zakresie dyscypliny, do której kierunku jest przyporządkowany, efekty dotyczące stosowania właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego

Metody weryfikacji efektów uczenia się określa nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot (koordynator przedmiotu) w dokumencie opisującym przedmiot, czyli sylabusie. Zgodnie z Uchwałą Nr 59 – 2022/2023 z dnia 24 kwietnia 2023 r. Senatu Szkoły Głównej

Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w sprawie zasad tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich opis (Załącznik 3.13) przedmiotu przygotowuje się w programie Sylabus SGGW (<https://sylabus.sggw.edu.pl/>). Koordynator przedmiotu przygotowując sylabus dobiera metody weryfikacji, uwzględniając wszystkie zdefiniowane dla przedmiotu efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Bierze pod uwagę również zasoby Wydziału Technologii Żywności i Instytutu Nauk o Żywności, Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka lub innego instytutu, obejmujące warunki lokalowe, w tym dostępność poszczególnych pracowni, specjalistyczną aparaturę analityczną oraz specjalistyczne oprogramowanie. Propozycje koordynatorów zawarte w sylabusach były weryfikowane przez wspólny zespół przygotowujący program studiów, a następnie przez zespół roboczy ds. nauczania w języku angielskim i Radę Programową przed akceptacją programu.

Efekty uczenia się na kierunku Food Science – Technology and Nutrition osiągane są przy wykorzystaniu różnorodnych form zajęć, takich jak wykłady, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia projektowe i seminaria. Wykorzystywane metody kształcenia mają w ogromnej większości charakter aktywizujący (wykład konwersacyjny, metoda problemowa, dyskusja, metoda przypadków, technika nauczania w formie zabawy, burza mózgów, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia projektowe), przy czym uwzględniają one również samodzielne uczenie się studentów. W trakcie studiów studenci zdobywają wiedzę teoretyczną oraz umiejętności praktyczne kształtowane zarówno w trakcie realizacji przedmiotów kierunkowych, jak i pozostałych przewidzianych w programie studiów.

Stosowany system ocen odnosi się do wszystkich etapów uczenia się i stymuluje systematyczną pracę studentów. Wykorzystywane metody dydaktyczne i wynikający z nich sposób weryfikacji założonych efektów uczenia się jest dostosowany do specyfiki przedmiotu oraz jego formy. Wynika to z dyscypliny, do której przyporządkowany jest kierunek Food Science – Technology and Nutrition (technologia żywności i żywienia) i znajduje swoje odzwierciedlenie głównie w przypadku weryfikacji efektów umiejętności i kompetencji. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy weryfikowane są na podstawie egzaminów i prac zaliczeniowych (zarówno pisemnych, jak i ustnych), jak również prezentacji i referatów. Podsumowaniem weryfikacji efektów uczenia się w tym obszarze jest egzamin dyplomowy, uwzględniający losowane przez studentów pytania z części ogólnej i z części kierunkowej. Efekty uczenia się w zakresie umiejętności weryfikowane są na podstawie przygotowywanych indywidualnie lub grupowo projektów i raportów lub prezentacji obejmujących analizę zdefiniowanego problemu, czy też oceny eksperymentów wykonywanych i opracowywanych w trakcie zajęć laboratoryjnych lub sprawozdań z ich realizacji. Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych weryfikowane są m.in. na podstawie oceny pracy studenta podczas zajęć (np. aktywny udział w dyskusji, zaangażowanie w realizację zadań), jak również poprzez ocenę umiejętności pracy zespołowej (np. podczas przygotowywania projektów realizowanych w grupach).

Umiejętności studentów w zakresie prowadzenia badań naukowych rozwijane są w trakcie zajęć laboratoryjnych i audytoryjnych, seminariów oraz przygotowywania projektów, a w przypadku studentów szczególnie zainteresowanych działalnością naukową, także w ramach działalności Kół Naukowych. Absolwenci studiów na kierunku Food Science – Technology and Nutrition są przygotowani w stopniu wystarczającym do realizacji prac badawczych, potrafią formułować i rozwiązywać proste problemy badawcze samodzielnie lub przy udziale ekspertów.

Warunkiem dopuszczenia pracy dyplomowej magisterskiej do obrony jest spełnienie wymagań formalnych odnoszących się do prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Technologii Żywności SGGW w Warszawie. Promotor pracy oraz wyznaczony recenzent przygotowują recenzje pracy dyplomowej w systemie eHMS, uwzględniające ocenę formalną i merytoryczną sposobu przygotowania pracy dyplomowej. Promotor i recenzent oceniają pracę w tradycyjnej skali ocen, przy czym na ocenę końcową pracy składają się: 1) ocena tematu pracy określonego

w tytule (adekwatność do treści pracy); 2) ocena struktury z uwzględnieniem wymagań dla danego typu pracy (poprawność: układu, podziału treści, kolejności, kompletności i proporcji rozdziałów); 3) ocena merytoryczna pracy (poprawność: doboru narzędzi, metod badawczych, użytej terminologii, prowadzenia rozważań, interpretacji i dyskusji wyników, formułowania wniosków a także poprawność rozumiana jako stopień realizacji celu i zakresu pracy); 4) ocena elementów nowatorskich pracy (np.: nowatorstwo tematyki, zakresu, metod badawczych, sposobu rozstrzygnięcia problemów badawczych); 5) ocena doboru i wykorzystania źródeł (w aspekcie wiarygodności, trafności i zupełności); 6) ocena pracy od strony formalnej (poprawność: językowa stylistyczna, gramatyczna i ortograficzna, numeracji i czytelności tabel oraz rycin, spisu treści, streszczenia, odsyłaczy, spisu literatury); 7) ocena elementów aplikacyjnych pracy tj. możliwości jej wykorzystania (np.: materiał źródłowy, udostępnienie zainteresowanej instytucji (firmie), materiał dydaktyczny, publikacja).

Realizacja programu kształcenia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition jest stale monitorowana poprzez walidację efektów uczenia się, dyplomowania, ocenę ankietową zajęć oraz procesu studiowania, a także hospitację zajęć dydaktycznych. Działania te mają charakter systemowy i są realizowane w sposób bieżący.

Ważny etap procesu monitorowania stopnia osiągania efektów uczenia się stanowi także analiza matrycy efektów uczenia się jeszcze na etapie opracowywania programu i planu studiów oraz przy każdej jego modyfikacji. Takie podejście umożliwia określenie, które efekty uczenia się są realizowane w ramach poszczególnych przedmiotów oraz jakie formy zajęć i sposoby ich weryfikacji są wykorzystywane do tego celu. Zgodnie z Wewnętrznym Systemem Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności programy kształcenia, plany studiów i zakładane efekty uczenia się podlegają przeglądowi raz do roku. Przeglądu na poziomie studiów I i II stopnia dokonuje Dziekan i Poddziekan we współpracy z Koordynatorem ds. jakości kształcenia. Raporty z przeglądu opracowują osoby prowadzące przegląd. Wnioski z oceny i propozycje zmian przedkładane są (po zaopiniowaniu przez Koordynatora ds. jakości kształcenia) Dziekanowi, który wnioskuje do Rady Programowej o zaopiniowanie proponowanych zmian.

7. Zasady, warunki i tryb dyplomowania na każdym z poziomów studiów

Zasady, warunki i tryb dyplomowania na ocenianym kierunku studiów w roku akademickim 2024/2025 określone były w obowiązującym w tym roku akademickim Regulaminie studiów w SGGW (Załącznik 3.11) oraz w Wytycznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie wprowadzonych Zarządzeniem Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. (Załącznik 3.14) Zgodnie z treścią Wytycznych, wymagania w niektórych obszarach zostały uściśnione decyzją Rady Programowej Wydziału Technologii Żywności, co ma stanowić wsparcie studentów w przygotowaniu prac dyplomowych (Załącznik 3.15). Wytyczne jasno precyzują wymagania edytorskie oraz merytoryczne, co ułatwia proces przygotowania pracy dyplomowej oraz oceny formalnej poprawności przygotowania pracy w celu jej przyjęcia lub skierowania do poprawy. Spełnianie wytycznych jest brane pod uwagę w recenzji pracy i jej ocenie końcowej. Na ocenianym kierunku studiów I stopnia FSTN studenci nie przygotowują prac dyplomowych, natomiast studia II stopnia kończą się przygotowaniem pracy magisterskiej.

Do egzaminu dyplomowego na studiach pierwszego i drugiego stopnia może przystąpić student po uzyskaniu wszystkich niezbędnych zaliczeń oraz po złożeniu pracy dyplomowej, jeżeli jest ona przewidziana w programie studiów. Za organizację egzaminu dyplomowego odpowiada Prodziekan. Problematyka zagadnień przewidzianych na egzaminie dyplomowym jest podawana do wiadomości studentom z semestralnym wyprzedzeniem, poprzez zamieszczenie wykazu tych zagadnień na stronie internetowej Wydziału. Jest ona opiniowana wcześniej przez Radę Programową WTŻ.

Egzaminy dyplomowe na studiach pierwszego i drugiego stopnia są przeprowadzane zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

(Załącznik 3.11). Dodatkowe, wewnętrzne zasady zawarte zostały w przypadku studiów pierwszego stopnia w Instrukcji I.VI.7 (Załącznik 3.16), a studiów drugiego stopnia w Instrukcji I.VI.8 (Załącznik 3.17). Egzamin dyplomowy odbywa się przed komisją powołaną przez Prodziekana, składającą się z minimum trzech osób. W skład komisji wchodzi przewodniczący komisji, którym jest Prodziekan lub nauczyciel akademicki przez niego wyznaczony, oraz dwóch innych nauczycieli akademickich (studia I stopnia Food Science – Technology and Nutrition bez obrony pracy dyplomowej), a promotor i/lub recenzent pracy dyplomowej magisterskiej (studia II stopnia FSTN). Decyzje podejmowane są większością głosów, a przy równej liczbie głosów, ostateczną decyzję podejmuje przewodniczący komisji. Z przebiegu egzaminu dyplomowego sporządzany jest protokół. Egzamin dyplomowy ma charakter egzaminu ustnego składającego się z trzech pytań losowanych przez studentów z puli pytań zatwierdzonych przez Radę Programową (studia I stopnia FSTN) lub dwóch pytań losowanych z puli pytań przez Radę Programową i jednego pytania związanego z pracą magisterską, sformułowanego przez komisję egzaminacyjną (przewidywana forma egzaminu na studiach II stopnia FSTN). W przypadku pytań losowanych należą one do pytań z zagadnień ogólnych (pytanie losowane przez studenta z puli pytań ogólnych) i pytanie z zagadnień kierunkowych (pytanie losowane przez studenta z puli pytań kierunkowych, na studiach I stopnia są to dwa losowane pytania). Egzamin dyplomowy uznaje się za zdany po uzyskaniu oceny pozytywnej za każde z pytań egzaminacyjnych. W przypadku uzyskania z egzaminu oceny niedostatecznej lub nieusprawiedliwionego nieprzystąpienia do egzaminu w ustalonym trybie, Prodziekan wyznacza drugi termin egzaminu jako ostateczny. Powtórny egzamin nie może się odbyć wcześniej niż po miesiącu od daty pierwszego egzaminu i nie później niż po upływie trzech miesięcy. Terminy egzaminów ustalane są stosownie wcześniej w porozumieniu ze studentami, którzy wpisują się na listę w dziekanacie lub przygotowują listę w porozumieniu ze starostą roku, który przekazuje ustalenia do dziekanatu i Prodziekana.

Student II stopnia studiów zobowiązany jest złożyć pracę dyplomową w dziekanacie nie później niż do 30 czerwca w roku akademickim ukończenia studiów. Obrona pracy dyplomowej odbywa się maksymalnie 2 miesiące od daty złożenia pracy w dziekanacie. Prodziekan na wniosek studenta zaopiniowany przez promotora może przedłużyć termin złożenia pracy dyplomowej do 6 miesięcy. Ocena z pracy dyplomowej jest średnią arytmetyczną ocen wystawionych przez promotora oraz recenzenta, przy czym obie oceny muszą być pozytywne. Ocena pracy dyplomowej i jej recenzja są sporządzane elektronicznie w systemie eHMS, w którym przed obroną student może się z nimi zapoznać.

8. Opis rodzajów, tematyki i metodyki prac etapowych i egzaminacyjnych, projektów

Tematyka projektów badawczych realizowanych w celu weryfikacji osiągnięcia założonych w programie studiów efektów uczenia się dotyczyć może zagadnień w zakresie działalności naukowej prowadzonej przez pracowników Instytutu Nauk o Żywności oraz Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Na kierunku FSTN obejmować może ona m.in. metody analiz chemicznych, fizykochemicznych, instrumentalnych i mikrobiologicznych stosowanych w przemyśle spożywczym, przechowywania surowców i produktów, zmian zachodzących w produktach, technologii produkcji, maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przemyśle spożywczym, oceny jakości, wymagań prawnych, a także szeroko pojętych zagadnień związanych z fizjologią żywienia, wpływem składu żywności i nawyków żywieniowych na zdrowie człowieka czy wyborów konsumenckich w odniesieniu do produktów spożywczych.

Tematyka zrealizowanych dotychczas na kierunku FSTN końcowych projektów badawczych, zrealizowanych przez studentów ostatniego 6 semestru studiów, była powiązana z prowadzonymi w Katedrach pracami badawczymi. **Tematyka ta dotyczyła technologii żywności i innowacyjnych procesów przetwórczych oraz innowacyjnych składników żywności.** Projekty badały nowe lub ulepszone metody przetwarzania żywności oraz ich wpływ na

właściwości produktów, tj. wpływ CO₂ w opakowaniach MAP na jakość wołowiny, wykorzystanie produktów ubocznych z przemysłu mleczarskiego, wysokociśnieniowe utrwalanie (HHP) tofu, suszenie przecieru mango i koncentratów barwników spożywczych, produkcję żeli owocowych, ekstrakcję i właściwości olejów z różnych odmian konopi, opracowanie aktywnych, kompostowalnych podkładek dla owoców, charakterystykę emulsyjną mannoprotein drożdżowych, wpływ procesów gotowania wywarów (ciśnieniowe, sous-vide, tradycyjne), właściwości fizyczne proszków (mango, suszone barwniki). Celem ogólnym tych projektów była poprawa trwałości, wartości odżywczej, właściwości funkcjonalnych lub zrównoważenia procesów produkcji żywności, optymalizacja jakości sensorycznej lub technologicznej. **Ponadto projekty dotyczyły żywienia człowieka, percepcji i zachowania konsumentów, w szczególności** wpływu sensorycznej niespójności na odbiór potraw, zwyczajów śniadaniowych i stanu zdrowia dorosłych w różnych krajach oraz analizy korzyści zdrowotnych superfoods.

Były to następujące tematy badawcze (Załącznik 3.18):

1. The influence of carbon dioxide content in MAP packaging on the technological and microbiological quality of beef
2. Study on re-using dairy waste side products to obtaining innovative functional products
3. Physicochemical characteristics of cold-pressed oil from different varieties of hemp (*Cannabis sativa* L.)
4. Emulsification characteristics of mannoproteins from *Pichia kudriavzevii* Yeast
5. The effect of HHP processing on selected quality parameters of TOFU
6. The technology and properties of fruit gels”
7. Powdered mango puree - physical properties and retention of bioactive compounds
8. Different preparation methods of truffles and their impact on physio-chemical properties.
9. Study on drying concentrated juice-based food dyes
10. Design of active compostable pads for selected fruits
11. The effect of various broth cooking methods (pressure cooker, sous-vide, traditional) on technological and sensory quality
12. The effect of sensory incongruity on dish perception.
13. Breakfast eating habit and health status of adults in selected countries. Is breakfast truly the most important meal of the day?
14. Nutritional benefits of superfoods. What are superfoods, and can they be beneficial?

Studenci realizowali zajęcia metodologiczne związane z projektem (Methodology in technological projects, Methodology in nutritional projects). W trakcie kursu studenci uczyli się dobierać i opracowywać procedury badawcze związane z tematyką projektów. Uczyli się planować sekwencję eksperymentów, w tym wymagania materiałowe i szacunki czasu pracy. Dokonywali przeglądu literatury w zakresie metodologii, która mogli wykorzystać do realizacji projektów. Dokonywali przeglądu literatury i przygotowywali prezentację na temat założeń potencjalnych metodologicznych projektu badawczego, w tym analizę różnych metod badawczych i dobór najbardziej odpowiadających potrzebom zakresu badawczego projektu. Ostateczny dobór metodyki stosowanej przy konstruowaniu projektów wynikał z możliwości aparaturowych w Instytucie Nauk o Żywności lub Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka oraz doświadczeń opiekunów projektu.

Projekty były realizowane przez studentów w zespołach dwuosobowych, kształtujących kompetencje społeczne pracy w zespole, na które zwracają szczególną uwagę pracodawcy. Należy podkreślić, że zaliczenie końcowych projektów badawczych zrealizowanych przez pierwszy rocznik absolwentów I stopnia studiów kierunku Food Science – Technology and Nutrition miało charakter całodniowej konferencji. Prezentowali się podczas niej wszyscy studenci kierunku oceniani przez pracowników naukowo-badawczych (w ocenie uczestniczyło 18 pracowników). Ocena dokonywana była według wypracowanych zasad i kryteriów.

Studenci zapoznani byli wcześniej z wymaganiami ogólnymi dotyczącymi przygotowania prezentacji projektu realizowanego w ramach przedmiotu Project, jego dokumentacji i sposobu oceny. Studenci realizowali projekt badawczy zgodnie z konspektem prac i harmonogramem wykonania badań przygotowanym w porozumieniu z opiekunem/ami projektu, uwzględniającym rozpisanie godzin pracy nad projektem. Studenci przygotowywali prezentację projektu badawczego w kreatorze prezentacji Microsoft PowerPoint, umożliwiającą bezproblemową prezentację w czasie konferencji studenckiej organizowanej dla danego rocznika studentów FSTN w ramach zajęć. Dla celów dokumentacji zaliczenia przedmiotu prezentacja zapisana w formacie PDF musiała być przekazana koordynatorowi zajęć. Prezentacja projektu składała się z następujących elementów: nagłówek na stronie tytułowej - nazwa uczelni, nazwa wydziału, kierunek studiów, rok, semestr, skład zespołu wraz z numerami albumów studentów, nazwa przedmiotu; temat projektu, nazwisko i imię opiekuna/-ów projektu; podział prac pomiędzy członków zespołu; abstrakt projektu i słowa kluczowe; podstawy teoretyczne tematyki projektu – minimum 3 slajdy zarysowujące w ciekawy sposób tematykę projektu (wprowadzenie). Zadaniem tej części projektu jest przedstawienie aktualnej wiedzy na dany temat oraz zarysowanie luk w wiedzy w określonym temacie, uzasadniające podjętą tematykę prac. Kolejno występowały: cel badawczy projektu; opis metodyki projektu – minimum 2 slajdy, prezentacja i omówienie wyników – minimum 3 slajdy; najważniejsze stwierdzenia i wnioski płynące z wyników badań – maksymalnie 2 slajdy; krótkie podsumowanie (np. czego nie udało się zrealizować, co można poprawić, możliwe kierunki rozwoju projektu, itp.) – maksymalnie 1 slajd; spis literatury – minimum 20 pozycji literatury.

Zasady oceniania projektu: projekt musiał być zaprezentowany i obroniony na tle grupy studentów w terminie ustalonym w ramach zajęć Projekt (konferencja). Dla osób, które nie uzyskiwałyby zaliczenia w I terminie lub byłyby nieobecne, była przewidziana organizacja II terminu zaliczenia, ale tylko w uzasadnionych przypadkach nieobecności, czyli nieobecność usprawiedliwiona ważnymi powodami (np. zwolnienie lekarskie, ważne udokumentowane powody osobiste, itp.). Nieprzygotowanie lub niezaprezentowanie projektu skutkowałoby niezaliczeniem przedmiotu Projekt.

Obrona/prezentacja projektu miała na celu sprawdzenie znajomości zagadnień teoretycznych związanych z tematyką projektu oraz kwestii wynikających z przeprowadzonych badań. Każdy dwuosobowy zespół realizujący projekt otrzymał minimum dwa pytania od osób oceniających, tak, aby każdy uczestnik zespołu miał możliwość odpowiedzi na pytanie. Maksymalny czas prezentacji trwał 15 min + 5 min na pytania i odpowiedzi. Prezentacje projektów oceniane były zgodnie z przygotowaną przez koordynatora zajęć kartą oceny, skonsultowana z opiekunami projektów. Zgodnie z nią za projekt studenci mogli uzyskać maksymalnie 100 pkt.

Karta oceny projektu końcowego realizowanego przez studentów I stopnia kierunku Food Science – Technology and Nutrition została przedstawiona w tabeli 3.1. Oceniający wypełniali kartę oceny dla każdego studenta indywidualnie.

Na studiach II stopnia FSTN przewiduje się realizację prac magisterskich o charakterze empirycznym, opartych na własnych badaniach naukowych w formie eksperymentu technologicznego lub związanego z żywieniem człowieka, badań laboratoryjnych, badań ankietowych lub metaanalizy, tj. analizy statystycznej przeglądu systematycznego dostępnych publikacji. Student ma możliwość zaproponowania własnego tematu pracy magisterskiej, który ustala z potencjalnym promotorem, aby zapewnić odpowiedni poziom merytoryczny realizowanych prac badawczych. Temat musi być stwierdzony przez Prodziekana po zaopiniowaniu przez Radę Programową Wydziału, podobnie jak wszystkie oferowane studentom do wyboru. Celem prowadzenia własnych badań jest pogłębienie wiedzy i umiejętności studenta w zakresie wybranego tematu związanego z dyscypliną naukową technologii żywności i żywienia, nauczanie go opracowywania i wdrażania planu badań z wykorzystaniem odpowiedniej aparatury

naukowej, narzędzi ankietowych lub narzędzi statystycznych, umożliwiających przeprowadzenie przeglądu systematycznego i metaanalizy zgodnie z wytycznymi PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses), które zawierają minimalny zestaw elementów niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia przeglądów systematycznych i metaanaliz. Każdy absolwent, pod merytorycznym nadzorem promotora i według indywidualnego harmonogramu pracy, definiuje cel badań i hipotezę badawczą, przygotowuje przegląd literatury przedmiotu związanej z tematem pracy, opis metodologiczny badań i ich analizę statystyczną, omawia uzyskane wyniki i zaobserwowane zależności, zestawia wyniki z dostępnymi danymi literaturowymi oraz formułuje twierdzenia i wnioski. Praca dyplomowa może być także przygotowana w formie publikacji naukowej, co wymaga wcześniejszej zgody Prodziekana. Dla prac przygotowywanych w formie artykułu student musi przygotować specjalne opracowanie zgodnie z wymaganiami szczegółowymi na Wydziale.

Tabela 3.1. Karta oceny projektu końcowego realizowanego przez studentów I stopnia kierunku Food Science – Technology and Nutrition

Date	Session	Time	Presenter	Title	Section										TOTAL	
					Addressing the Audience	Scientific Content and Quality					Conclusions/Discussion					
						Criteria										
					Teoretical introduction	Non-verbal Communication	Problem statement – explanation of the aim of the research	Hypotheses/ Research Questions	Materials/ Methods	Results	Presentation	Font Size	Layout including quality of English language	Timing and Q&A Round		
					max. Points											
					10	10	10	10	10	10	10	10				

9. *Opis sposobów dokumentowania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów (np. testy, prace egzaminacyjne, pisemne prace etapowe, raporty, zadania wykonane przez studentów, projekty zrealizowane przez studentów, wypełnione dzienniki praktyk, prace artystyczne, prace dyplomowe, protokoły egzaminów dyplomowych.)*

Sposób weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych przez studentów jest opisany w formularzach sylabusów poszczególnych przedmiotów i omawianych przez nauczycieli akademickich na pierwszych zajęciach z danego przedmiotu. Sposób weryfikacji efektów uczenia się jest dostosowany do specyfiki przedmiotu oraz jego formy (przedmiot wykładowo-ćwiczeniowy, wykładowy, ćwiczeniowy, lektorat, WF).

Do dokumentacji efektów uczenia się można zaliczyć m.in. prace projektowe (np. projekty realizowane w ramach przedmiotów Methodological electives, Project electives, Technological desing electives), raporty/sprawozdania (np. z badań, analiz chemicznych i innych zadań wykonywanych w trakcie zajęć), prezentacje multimedialne na zadane tematy, pisemne kolokwia i inne pisemne prace zaliczeniowe, prace egzaminacyjne, testy egzaminacyjne, eseje. Kompletna dokumentacja w wersji papierowej jest przechowywana przez nauczycieli akademickich w szafach zamykanych na klucz w ich pokojach służbowych. Kompletna dokumentacja w wersji elektronicznej jest przechowywana w zaszyfrowanych plikach na dysku służbowych komputerów lub w folderach plików i/lub w utworzonych przez prowadzących zadaniach/testach w zespołach

dedykowanych przedmiotom w aplikacji Ms Teams – dostępnych po zalogowaniu do domeny SGGW.

Ponadto, do dokumentacji efektów uczenia się należą protokoły egzaminacyjne i protokoły zaliczeniowe oraz karty zaliczeniowe. Protokoły są wypełniane przez nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za poszczególne przedmioty w wersji elektronicznej w wirtualnym dziekanacie (w systemie elektronicznym e-HMS). Karty zaliczeniowe studentów po zaliczeniu semestru, są drukowane z systemu e-HMS w dziekanacie, podpisywane przez Prodziekana i przechowywane w indywidualnych teczkach studentów.

Dokumentację efektów uczenia się stanowią również protokoły z egzaminów dyplomowych. Protokoły takie są podpisywane przez członków komisji, składane w dziekanacie i przechowywane w indywidualnych teczkach studentów.

Indywidualne teuczki studenckie są przechowywane w dziekanacie przez 1 rok od daty egzaminu dyplomowego i po tym czasie przekazywane do Archiwum SGGW, gdzie są przechowywane przez 50 lat, zgodnie z Zarządzeniem Nr 64 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 13 grudnia 2018 r. w sprawie wprowadzenia Instrukcji kancelaryjnej dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Jednolitego rzeczowego wykazu akt dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania Archiwum Centralnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik 3.19).

10. Wyniki monitoringu losów absolwentów ukazujące stopień przydatności na rynku pracy efektów uczenia się osiągniętych na ocenianym kierunku oraz luki kompetencyjne, jak również informacje dotyczące kontynuowania kształcenia przez absolwentów ocenianego kierunku.

Zgodnie ze Statutem SGGW (DZIAŁ VI - Studia i studenci, Rozdział 1 - Studia i sprawy studenckie, par. 66) (Załącznik 3.20) Uczelnia może monitorować kariery zawodowe swoich absolwentów w celu dostosowywania programów studiów do potrzeb rynku pracy. SGGW jako jedna z pierwszych uczelni w Polsce podjęła działania mające na celu zapewnienie absolwentom pomocy w poszukiwaniu miejsca pracy. W 1997 r. powstała Sekcja Promocji Absolwentów AGROKADRA. W następnych latach została ona przekształcona w Biuro Karier i Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów, obecnie funkcjonujące pod nazwą Biuro Karier, którego działalność prowadzona jest zarówno w języku polskim, jak i angielskim.

Biuro Karier pośredniczy w kontakcie studentów z przyszłymi pracodawcami. Pracodawcy na stronie internetowej biura: <https://bk.sggw.pl/> mogą bezpłatnie zamieszczać oferty praktyk, staży i pracy skierowane do studentów/absolwentów SGGW zapewniając swojej firmie dobrze wykwalifikowany personel. Studenci/absolwenci mają natomiast możliwość znalezienia pracy zgodnej z ich kwalifikacjami zawodowymi. Oferty pracy oraz pozostałe informacje dostępne są także w social mediach (Facebook Biura Karier SGGW, LinkedIn Biura Karier SGGW).

Biuro Karier oferuje także pomoc w odpowiednim przygotowaniu się studentów do wejścia na rynek pracy. W latach 2018-2023 na uczelni realizowany był projekt „Sukces z Natury” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, którego głównym celem było wdrożenie zmian w zakresie zarządzania procesem kształcenia i podniesienia jakości nauczania przez SGGW w okresie 5 lat. W ramach tego projektu studenci ostatnich dwóch semestrów studiów, zarówno I, jak i II stopnia, mogli m.in. skorzystać z bezpłatnych konsultacji z doradcą zawodowym, przejść badanie online testem zintegrowanej osobowości, wziąć udział w warsztatach z identyfikacji i opracowania ścieżki rozwoju dotyczących kompetencji miękkich, a także coachingu i mentoringu. Obecnie, po zakończeniu projektu, studenci oraz absolwenci nadal korzystają z doradztwa zawodowego. Dla grup studenckich kończących studia I i II stopnia organizowane są bezpośrednio na wydziałach spotkania z doradcą zawodowym w ramach tzw.

Mobilnego Biura Karier. Studenci/absolwenci mogą także indywidualnie skorzystać z bezpłatnych konsultacji z Job Coacherem, warsztatów i praktycznych szkoleń z przygotowania CV, przygotowania się do rozmowy kwalifikacyjnej oraz umiejętności interpersonalnych. W SGGW cyklicznie organizowane są również targi pracy. W tegorocznej XIV edycji tego wydarzenia wzięło udział ponad 50 firm, w tym międzynarodowe koncerny spożywcze, farmaceutyczne, przedsiębiorstwa z sektora rolnego, technologicznego oraz instytucje państwowe. Było ono okazją do rozmów o przyszłej karierze, stażach i możliwościach zatrudnienia. W programie targów pracy były także prelekcje, m.in. zachęcające do podjęcia studiów III stopnia „Twój start w doktorat” oraz były prowadzone dyskusje na temat przyszłości rynku pracy w dobie sztucznej inteligencji czy kluczowych kompetencji przyszłości.

W SGGW monitorowanie losów zawodowych absolwentów odbywa się w oparciu o wyniki badań ankietowych. Zgodnie z przyjętymi procedurami ankiety wysyłane są do absolwentów studiów I i II-go stopnia, po 3 i 5-ciu latach od ukończenia studiów. Wysyłaniem ankiet zajmuje się Biuro Karier, a ich opracowaniem wydziałowy Koordynator ds. monitorowania losów absolwentów. Ankiety są anonimowe. Wyniki ankiet prezentowane są na Radzie Programowej Wydziału. Dobierając pytania do ankiety założono, że odpowiedzi udzielane przez absolwentów powinny dawać możliwość poznania wymagań rynku pracy oraz umożliwiać dopasowywanie programów nauczania do potrzeb pracodawców. Pytania ankietowe dotyczą m.in. związku pracy zawodowej z ukończonym kierunkiem/specjalizacją studiów, przydatności wiedzy i umiejętności zdobytych w czasie studiów w wykonywanej pracy zawodowej, luk kompetencyjnych, potrzeby kontynuowania kształcenia na dodatkowych studiach, kursach czy szkoleniach. W połowie 2025 r. pierwszych 28 absolwentów studiów I stopnia kierunku Food Science – Technology and Nutrition uzyskało dyplomy licencjata, z tej grupy 15 osób kontynuuje naukę w SGGW na II stopniu studiów na tym samym kierunku. Zgodnie z obowiązującymi procedurami, składając pracę dyplomową studenci wypełnili w systemie e-HMS oświadczenie dotyczące wyrażenia zgody na udział w badaniu „Monitorowanie losów zawodowych absolwentów”. Pierwsze wyniki badań ankietowych, które dostarczą wiedzy o losach zawodowych absolwentów studiów I stopnia kierunku Food Science – Technology and Nutrition, będą dostępne w 2028 r. Uzyskane dane będą wykorzystywane w ocenie przydatności na rynku pracy efektów uczenia się obowiązujących na tym kierunku studiów, pozwolą poznać ewentualne luki kompetencyjne absolwentów i wskażą ewentualne kierunki zmian w programie kształcenia, co pozwoli na tworzenie jeszcze bardziej atrakcyjnej i spójnej z zapotrzebowaniem pracodawców oferty edukacyjnej.

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 3:

Dobłą praktyką na Wydziale jest wyznaczanie recenzentów prac dyplomowych według następujących zasad:

- recenzentami mogli być pracownicy samodzielni, a pracownicy niesamodzielni po uzyskaniu zgody Rady Programowej, pod warunkiem, że nadzorowali przygotowanie przynajmniej 5 prac dyplomowych, co wskazuje na odpowiednie doświadczenie w procesie promowania prac dyplomowych;
- recenzenta pracy wyznacza Prodziekan biorąc pod uwagę tematykę prac dyplomowych w celu zagwarantowania wysokiego poziomu merytorycznego oceny.

Dobłą praktyką na Wydziale jest możliwość przygotowania sobie przez studenta w czasie egzaminu ustnego zarysu odpowiedzi w formie pisanej, jeśli taka forma zebrania myśli jest studentowi pomocna i potrzebna.

Warte podkreślenia jest, że nauczyciele akademicki realizujący zajęcia na Wydziale, w tym na ocenianym kierunku studiów, **zostali nominowani w 2025 w pierwszym Plebiscycie Złotego Grona SGGW**, organizowanego przez Samorząd Studentów SGGW, w którym studenci mieli okazję wyróżnić najlepszych nauczycieli akademickich z każdego wydziału. Były to nominacje na najlepszego dydaktyka, czyli osobę prowadzącą zajęcia, która wyróżnia się wyjątkową pasją do

nauczania, doskonałym przygotowaniem merytorycznym i umiejętnością przekazywania wiedzy w sposób zrozumiały i inspirujący. W tej kategorii nominacje z naszego wydziału uzyskali dr Diana Mańko-Jurkowska, dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW, dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW (nagroda), dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW oraz dr hab. Stanisław Kalisz, prof. SGGW. Drugą kategorią nominacji był najbardziej pro-studencki prowadzący, czyli osoba prowadząca zajęcia, która jest prawdziwym sojusznikiem studentów – otwarta, wyrozumiała i zawsze chętna do pomocy. To osoba, która wspiera inicjatywy studenckie, rozumie potrzeby swoich podopiecznych i tworzy przyjazną atmosferę współpracy, zarówno podczas zajęć, jak i poza nimi. W tej kategorii nominacje z naszego wydziału uzyskały: dr Diana Mańko-Jurkowska, dr inż. Agnieszka Tyburcy (nagroda), dr inż. Iwona Ścibisz, dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW, dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW, dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW oraz dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW. **Jednocześnie należy wskazać, że w ankiecie studenckiej, której wyniki poznano w roku akademickim 2024/2025 zajęcia dydaktyczne realizowane przez nauczycieli akademickich na Wydziale Technologii Żywności zostały ocenione jako jedno z najlepiej realizowanych w SGGW.**

Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry

- 1. Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobek naukowy nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia ze studentami na ocenianym kierunku, jak również ich kompetencje dydaktyczne (z uwzględnieniem przygotowania do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz w językach obcych)*

W roku akademickim 2025/2026 zajęcia z przedmiotów podstawowych i kierunkowych w Instytucie Nauk o Żywności (INOŻ) prowadziło łącznie 86 pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych. W składzie kadry znajdowało się 11 profesorów tytularnych (prof. dr hab.), 28 profesorów SGGW, 13 adiunktów ze stopniem doktora habilitowanego, 25 adiunktów, 3 asystentów ze stopniem doktora oraz 6 asystentów. Na kierunku Food Science – Technology and Nutrition (FSTN) skład kadry prowadzącej zajęcia przedstawiał się następująco: 5 profesorów tytularnych (prof. dr hab.), 19 profesorów SGGW, 4 adiunktów ze stopniem doktora habilitowanego, 19 adiunktów, 3 asystentów ze stopniem doktora oraz 6 asystentów. Zajęcia prowadzone były także przez doktorantów ze Szkoły Doktorskiej SGGW oraz przez praktyków (zajęcia wyjazdowe np. do firmy McCormick i Brenntag).

Z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka (INOŻCz) w semestrze letnim 2024/2025 oraz w semestrze zimowym 2025/2026, na kierunku FSTN, zajęcia z przedmiotów obowiązkowych i fakultatywnych prowadziło 49 nauczycieli akademickich oraz dwoje doktorantów. W grupie pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych reprezentujących Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka prowadzących zajęcia na kierunku FSTN – 6 osób posiada tytuł profesora, 16 - stopień doktora habilitowanego (w tym 11 nauczycieli akademickich zatrudnionych jest na stanowisku profesora SGGW), a 24 osoby ze stopniem doktora.

Pracownicy badawczo-dydaktyczni INOŻ reprezentowali dziedzinę nauki rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Kadra INOŻ stanowiła podstawową grupę osób realizujących zajęcia na kierunku FSTN, co zapewniało wysoki poziom kształcenia. Doświadczenie badawczo-dydaktyczne i dydaktyczne pracowników umożliwiło realizację programu studiów obejmującego zarówno solidne podstawy naukowe, jak i treści aplikacyjne kluczowe dla kierunku FSTN. Pracownicy badawczo-dydaktyczni INOŻCz prowadzący zajęcia na kierunku FSTN (46 osób) reprezentowali dziedzinę nauki rolnicze, dyscyplinę technologia żywności i żywienia (tj. 29 osób wskazało ją jako jedyną, 11 osób wskazało ją w 50%, natomiast dwie osoby – w 25%) i nauki o zdrowiu (w dziedzinie nauki medyczne i nauki o zdrowiu). Jako jedyną wskazała ją 1 osoba, 11 osób – wskazało ją w 50%, a dwie osoby w 75%. Szczegółowe dane potwierdzające kompetencje kadry kształcącej na kierunku zawarte są w kartach pracowników charakteryzujących ich profil działalności badawczo-badawczej oraz dydaktycznej (Załącznik 2, pkt. 4).

Warto podkreślić, że wśród osób prowadzących zajęcia są uznani krajowi eksperci oraz specjaliści w zakresie technologii żywności i żywienia. Kadra INOŻ wykazuje szeroką i zróżnicowaną aktywność w środowisku naukowym, co potwierdza ich ugruntowaną pozycję oraz rozpoznawalność w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. W latach 2020-2025 pracownicy INOŻ należeli do krajowych i/lub międzynarodowych towarzystw naukowych, w tym Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności (ponad 30 osób, m.in. prof. dr hab. Agata Marzec – prezes Oddziału Warszawskiego PTTŻ, prof. dr hab. Hanna Kowalska – vice prezes Oddziału Warszawskiego PTTŻ, prof. dr hab. Ewa Jakubczyk – członek Zarządu Oddziału Warszawskiego PTTŻ, prof. dr hab. Ewa Gondek – sekretarz Oddziału Warszawskiego, dr hab. Dorota Pietrzak – skarbnik Oddziału Warszawskiego PTTŻ), Polskiego Towarzystwa Agrofizycznego (m.in. dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW, dr inż. Magdalena Dadan), Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów oraz Polskiego Towarzystwa Badań na Wirusami Mikroorganizmów (m.in. dr hab. Iwona Gientka, prof. SGGW), European Federation for the Science and Technology of Lipids (dr

hab. Joanna Bryś, prof. SGGW, dr inż. Katarzyna Ratusz, dr hab. Małgorzata Wroniak, prof. SGGW), Stowarzyszenia TOP500 Innovators (dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW). Pracownicy INoŻ uczestniczą również w międzynarodowych akcjach badawczych COST, takich jak CA18229 i CA18103, reprezentują INoŻ w strukturach FAO/WHO jako członkowie Elektronicznej Grupy Roboczej działającej w ramach Komitetu FAO/WHO ds. Higieny Żywności oraz należą do ELLS Student Presentation Prize Committee (dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW).

Pracownicy INoŻ pełnią także funkcje eksperckie oraz biorą udział w pracach komitetów i sekcji naukowych. Aktywność ta obejmuje m.in. zaangażowanie w Komitecie Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, sekcjach tematycznych PAN, European Federation of Chemical Engineering oraz gremiach doradczych ministerstw. W obszarze działalności Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN oraz jego sekcji aktywnych jest kilku przedstawicieli Instytutu. Prof. dr hab. Dorota-Witrowa-Rajchert jest przewodniczącą Komitetu Nauk o Żywności PAN, a prof. dr hab. Ewa Jakubczyk jest przewodniczącą Sekcji Fizyki i Inżynierii Żywności PAN oraz sekretarzem Prezydium Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN. Ponadto, prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert w latach 2024-2025 była zastępcą Dziekana Wydziału II Nauk Biologicznych i Rolniczych PAN. Mgr inż. Aleksandra Skarżyńska (Matys), dr inż. Magdalena Dadan oraz dr inż. Magdalena Karwacka są członkami Sekcji Fizyki i Inżynierii Żywności KNoŻiŻ PAN. Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW jest członkiem Akademii Młodych Uczonych Polskiej Akademii Nauk. Prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz, w latach 2022-2025 była przewodniczącą Sekcji Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, do którego należą także dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW, dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW, dr Kamil Piwowarek oraz dr inż. Karolina Kraśniewska. W gremiach o zasięgu międzynarodowym Instytut reprezentuje prof. dr hab. Katarzyna Samborska, która pełni funkcję polskiego delegata w Working Party on Drying działającym w ramach European Federation of Chemical Engineering (EFCE). Ponadto dr Kamil Piwowarek pełni funkcję członka grupy roboczej ELLS (The Euroleague for Life Sciences) – „wine and soft fruits”, zajmującej się problematyką produkcji, jakości i biotechnologii win oraz owoców miękkich. Istotną część działalności eksperckiej stanowią funkcje pełnione w gremiach doradczych, komisjach oraz zespołach projektowych. Przykładem jest udział dr hab. Agaty Górskiej, prof. SGGW w zespole doradczym ds. infrastruktury badawczej przy Ministerstwie Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz prof. dr hab. Doroty Witrowej-Rajchert w zespole doradczym ds. programów „Doskonała Nauka”. Pracownicy INoŻ należą także do Polskiego Komitetu Normalizacyjnego, Polskiego Stowarzyszenia Producentów Olejów, Polskiego Oddziału World’s Poultry Science Association, Polskiego Towarzystwa Chemicznego, Stowarzyszenia Konsumentów Polskich w zakresie żywności i żywienia.

Pracownicy INoŻ pełnią liczne funkcje redakcyjne w czasopismach naukowych o zasięgu krajowym i międzynarodowym. Zakres tych funkcji obejmuje m.in. stanowiska członków rad redakcyjnych (Editorial Board), Associate Editors, Topic Editors oraz redaktorów naczelnych. Dr hab. Emilia Janiszewska-Turak, prof. SGGW jest członkiem Editorial Board czasopisma International Journal of Food Sciences and Technology. Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW pełni funkcje członka Editorial Board w czasopismach Molecules, Foods, AIMS Molecular Science, Journal of Biological and Environmental Sciences, Journal of Applied Microbiological Research oraz Journal of Food Nutrition and Dietetics. Dr hab. Sabina Galus, prof. SGGW pełni funkcję członka Editorial Board czasopisma Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. Znaczącą aktywność redakcyjną wykazuje prof. dr hab. Małgorzata Ziarno, która jest członkiem Editorial Board czasopism Food Control, Applied Sciences i Scientific Reports, a jednocześnie pełni funkcję associate editora w Frontiers in Microbiology. Ponadto jest topic editorem i członkiem Topical Advisory Panel Applied Sciences, członkiem Topical Advisory Panel czasopisma Foods, członkiem Reviewer Board International Journal of Environmental Research and Public Health, a także członkiem Advisory Board czasopism Heliyon oraz Food Science and Nutrition. Pani dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW jest edytorem w czasopiśmie wydawnictwa Springer – Chemical Papers. Rozbudowaną działalność redakcyjną prowadzi dr

hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW, który jest członkiem Editorial Board czasopism Current Opinion in Food Science, Frontiers in Bioscience – Landmark, Food Biotechnology and Agricultural Sciences, Plant Foods for Human Nutrition, Discover Biotechnology, Discover Food, Biological Trace Element Research oraz Carpathian Journal of Food Science and Technology. Pełni również funkcję scientific editora czasopisma Future Postharvest and Food oraz associate editora czasopisma Journal of Food Measurement and Characterization, a ponadto jest stałym edytorem naukowym czasopisma Open Life Sciences. Na podkreślenie zasługuje fakt, że wśród osób z INoŻCz kształcących na ocenianym kierunku, znajdują się krajowi eksperci oraz wybitni specjaliści z zakresu żywienia (Załącznik 4.1). W Załączniku 4.2 przedstawiono projekty badawcze finansowane ze źródeł NCN, NCBR, MNiSW, MRiRW oraz funduszy samorządowych realizowane przez pracowników INoŻ oraz INoŻCz, prowadzących m.in. zajęcia na kierunku FSTN.

Warto podkreślić, że pracownicy INoŻ i INoŻCz aktywnie uczestniczą we współpracy międzynarodowej, czego wyrazem jest realizacja projektów finansowanych przez Komisję Europejską (Horizon 2020, Horizon Europe, w tym WIDERA), a także projektów międzynarodowych finansowanych przez NCBR, Erasmus+ oraz inicjatyw COST (tabela 4.1).

Tabela 4.1. Wykaz międzynarodowych projektów realizowanych przez pracowników INoŻ w latach 2020-2025

Lata realizacji	Tytuł projektu	Źródło finansowania	Zaangażowani pracownicy
2016-2020	Anti-Microbial Coating Innovations to prevent infectious diseases (AMICI) CA15114	KE, Akcja COST	dr inż. Karolina Kraśniewska
2018 – 2023	Innovation with Glycans: new frontiers from synthesis to new biological targets INNOGLY CA18103	KE, Akcja COST	dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW
2019 – 2023	Non-Conventional Yeasts for the Production of Bioproducts CA18229	KE, Akcja COST	dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW
2019-2023	Innovative down-scaled Food processing in a box (FOX) 817683	KE, Horyzont 2020	Kierownik: dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW Wykonawcy: dr hab. Artur Wiktor, prof. SGGW, dr inż. Katarzyna Rybak, prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, dr inż. Magdalena Dadan, prof. dr hab. Ewa Jakubczyk, prof. dr hab. Ewa Gondek, dr inż. Alicja Barańska-Dotomisiewicz, prof. dr hab. Katarzyna Samborska, mgr inż. Aleksandra Skarżyńska (Matys)
2020-2023	Innovative down-scaled Food processing in a box (FOX) 473308/PnH2/2020	MEiN, Premia na Horyzoncie 2	Kierownik: dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW Wykonawcy: dr hab. Artur Wiktor, prof. SGGW, dr inż. Katarzyna Rybak, prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, dr inż. Magdalena Dadan, prof. dr hab. Ewa Jakubczyk, prof. dr hab. Ewa Gondek, dr inż. Alicja Barańska-Dotomisiewicz, prof. dr hab. Katarzyna Samborska, mgr inż. Aleksandra Skarżyńska (Matys)
2020-2025	acronym: MILDSUSFRUIT, Innowacyjne łagodne przetwarzanie dostosowane do zapewnienia trwałych i wysokiej jakości ekologicznych produktów owocowych (ang. Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products SF-CO/MILDSUSFRUITS/2/2021	NCBR, Core Organic ID 32 (ERA-NET SUSFOOD, 2021-2024)	Kierownik: Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW Wykonawcy: dr inż. Katarzyna Rybak, prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, dr hab. Artur Wiktor, prof. SGGW, dr inż. Magdalena Dadan, prof. dr hab. Hanna Kowalska, dr hab. Agnieszka Ciurzyńska, prof. SGGW, dr hab. Sabina Galus, prof. SGGW, dr hab. Aleksandra Jedlińska, dr inż. Katarzyna Pobiega
2022-2025	YOUng AgRifood European Innovators 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693	Narodowa Agencja Programu Erasmus+/Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – FRSE	Kierownik: Dr hab. Małgorzata Nowacka prof. SGGW Wykonawcy: prof. dr hab. Katarzyna Samborska, dr hab. Sabina Galus, prof. SGGW

2025-2026	Chemical and microbiological hazard identification and characterization of cereals processed by novel non-thermal technologies as raw materials in plantbased drinks (CheMiHaz) EUBA-EFSA-2024-ENREL-01	EFSA, EUBA-EFSA-2024-ENREL-01	Prof. dr hab. Piotr Koczoń
2025-2028	Scientific Exchange to assess QQuality and Risks of FOODs obtained by novel processing and Packaging Technologies (SEUR FOOD) 101182843	KE, Horizon Europe, Excellent Science /Marie Skłodowska-Curie Actions (MSCA) /Staff Exchanges (MSCA-SE)	Prof. dr hab. Piotr Koczoń
2025-2029	Alternative Proteins Research and Innovation Skills Enhancement (APRISE) 101216976	KE, HORIZON-WIDERA-2024-TALENTS-03	Prof. dr hab. Małgorzata Nowacka
2025-2029	International Food Techno-functionality – Data (INFOTECH-DATA) CA24145	KE, Horyzont Europa, Projekty European Cooperation in Science and Technology	Prof. dr hab. Małgorzata Nowacka
2025-2029	European Network for Valorizing Food Processing Waste into Sustainable Fibers (ENFiber) CA24111	KE, Horyzont Europa, Projekty European Cooperation in Science and Technology	Prof. dr hab. Małgorzata Nowacka
2017-2021	dr hab. Sylwia Elżbieta Żakowska-Biemans, prof. SGGW; dr hab. Eliza Urszula Kostyra, prof. SGGW	Sustainability in pork production with immunocastration, akronim SuSI	NCBR, projekt ERA-NET Cofund, SUSAN/1/SuSI/02/2017
2017-2020	dr hab. Sylwia Elżbieta Żakowska-Biemans, prof. SGGW	Innovative Approaches for Pork Production with Entire Males – akronim IPEMA	Akcja COST
2024-2028	Kierownik projektu: prof. dr hab. Renata Kazimierczak; Udział pracowników: R. Kazimierczak, E. Rembiatowska, D. Średnicka-Tober, K. Kopczyńska	Organic farming innovations network Europe / Europejska sieć innowacji w rolnictwie ekologicznym - OH-FINE	Projekt Badawczy Międzynarodowy finansowany w ramach Horyzont Europa; Nr projektu: 101183127
2020-2021	dr hab. Renata Kazimierczak, prof. SGGW	STRATKIT – INNOVATIVE STRATEGIES FOR PUBLIC CATERING: SUSTAINABILITY TOOLKIT ACROSS THE BALTIC SEA REGION.	Projekt typu: capacity for innovation; Interreg Vb Baltic Sea Region Programme 2014-2020
2020-2023	Dr hab. Dominika Średnicka-Tober, prof. SGGW	Good teaching practices in experiential learning for effective education in embedded food systems - GOODFOOD	Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji, Narodowa Agencja programu Erasmus+ (FRSE)
2021-2024	Dr hab. Dominika Średnicka-Tober, prof. SGGW	Organic agro-food systems as models for sustainable food systems in Europe and Northern Africa - SysOrg	NCBiR, konkurs „Towards sustainable and organic food systems” dwóch programów ERA-NET SUSFOOD2 i CORE Organic Cofunds
2019-2023	Dr hab. Dominika Średnicka-Tober, dr hab. Renata Kazimierczak, prof. SGGW, mgr Klaudia Kopczyńska, dr prof. dr hab. Ewelina Hallmann	Promoting human health and well-being by maintaining matrix related organic food qualities from field to fork	Fundacja Ekhaga
2021-2024	Dr hab. Dominika Średnicka-Tober, dr hab. Renata Kazimierczak, prof. SGGW, dr Klaudia Kopczyńska, dr Michał Oczkowski, mgr Rita Góralska-Walczak	Indicators for assessment of health effects of consumption of sustainable, organic school meals in Ecoregions – INSUM	Instytucja finansująca: Fundacja Ekhaga
2018-2020	Kierownik projektu: Dr hab. Dominika Średnicka-Tober, prof. SGGW	Effect of Farming Systems on the Accumulation of Biologically Active and Anticancer Compounds	Fundacja Ekhaga, program: Research Grants

		of Potato Tubers with Coloured Flesh	
2020-2023	dr hab. Joanna Trafiatek, prof SGGW	Transnational Quality Education for Organic Food Safety SAFE-ORGfood	Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji - Narodowa Agencja Programu Erasmus+, 2020-1-PL01-KA203-081809
2023-2025	Dr hab. Dominika Średnicka-Tober, prof. SGGW, prof. dr hab. Renata Kazimierczak, dr Klaudia Kopczyńska	Start-Up Module EUR-Organic 2024 – Experiential Learning for Effective Education in Food Systems;	program ELLS Fund for Incentives 2023, projekt dydaktyczny
2024-2026	Dr hab. Dominika Średnicka-Tober, prof. SGGW, dr Klaudia Kopczyńska	Start-Up Module EUR-Organic 2025 – Experiential Learning for Effective Education in Food Systems	Euroleague for Life Sciences (program ELLS Fund for Incentives 2024); projekt dydaktyczny
2025-2027	Dr hab. Dominika Średnicka-Tober, prof. SGGW	Start-Up Module EUR-Organic 2025 – Experiential Learning for Effective Education in Food Systems	Euroleague for Life Sciences (program ELLS Fund for Incentives 2025), Projekt dydaktyczny
2025-2029	Kierownik projektu: prof. dr hab. Maria Rembiakowska; Udział pracowników: R. Kazimierczak, D. Średnicka-Tober, M. Żebrowska-Krasuska;	Innovative, local, multi-stakeholder Organic Food Laboratories' (Innowacyjne, lokalne, wielopodmiotowe laboratoria żywności ekologicznej), akronim InnOFoodLabs	numer projektu 10118192, projekt badawczo-rozwojowy

Wymiernym potwierdzeniem aktywności naukowej pracowników INoŻ i INoŻCz są również zgłoszenia patentowe oraz udzielone patenty (tabela 4.2). Część z tych osiągnięć powstała we współpracy z innymi krajowymi ośrodkami naukowymi (np. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu oraz Uniwersytetem Warszawskim) a część z jednostkami zagranicznymi (np. State Agrarian University in Omsk, Federacja Rosyjska).

Tabela 4.2. Wykaz zgłoszeń patentowych / udzielonych patentów pracowników INoŻ w latach 2020-2025

Rok	Tytuł	Imię i nazwisko
2020	Sposób obróbki wstępnej surowców roślinnych przed procesem suszenia zgłoszenie P.421709, numer patentu/prawa Pat.236595	Artur Wiktor, Małgorzata Nowacka, Magdalena Dadan, Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert
2021	Sposób klasyfikacji tuszek drobiu zgłoszenie P.424332, numer patentu/prawa Pat.236615	Lech Adamczak, Dorota Pietrzak, Marta Chmiel, Tomasz Florowski, Tomasz Barczak, Marcin Witkowski
2021	Sposób wytwarzania wyrobu ciastkarskiego zgłoszenie P.426674, numer patentu/prawa Pat.237024	Anna Żbikowska, Katarzyna Marciniak-Łukasiak, Katarzyna Sylwia Onacik-Gur, Małgorzata Kowalsk
2021	Sposób wytwarzania oleju mikrobiologicznego o wysokiej zawartości kwasów omega-3 zgłoszenie P.426836, numer patentu/prawa PL239071B1	Agata Fabiszewska, Bartłomiej Zieniuk, Dorota Nowak, Patrycja Mazurczak, Ewa Białecka-Floriańczyk
2021	Sposób otrzymywania proszku miodowego zgłoszenie P.427692, Numer patentu/prawa: Pat.237629	Katarzyna Samborska, Aleksandra Jedlińska, Artur Wiktor, Dorota Witrowa Rajchert
2021	Sposób otrzymywania powłoki pullulanowej zgłoszenie P.422784, Numer patentu/prawa: Pat.236599	Małgorzata Gniewosz, Karolina Kraśniewska, Katarzyna Pobiega
2021	Zastosowanie liofilizowanego ekstraktu wodnego całego z raka pręgowatego zgłoszenie.429355, Numer patentu/prawa: Pat.237977	Piotr Koczoń, Klara Zglińska, Tomasz Niemiec, Jaworski Sławomir, Andrzej Łozicki, Magdalena Matusiewicz, Adrian Czechowski, Iwona Kosieradzka
2022	Metoda produkcji mleka roślinnego [Способ получения растительного молока], Patent Federacji Rosyjskiej patent №2783686	Małgorzata Ziarno

2022	Sposób produkcji produktu z fasoli typu ser tofu [Способ Получения Бобового Продукта Типа Сыр Тофу], Patent Federacji Rosyjskiej patent №2782858	Małgorzata Ziarno
2023	Sposób wytwarzania oleju mikrobiologicznego z hodowli mikroorganizmów olejogennych zgłoszenie 437980, Numer patentu/prawa: 243222	Agata Fabiszewska, Bartłomiej Zieniuk, Katarzyna Wierzchowska, Dorota Nowak Maja Ukleja
2023	Sposób otrzymywania kwasu propionowego i kwasu octowego przy użyciu bakterii <i>Propionibacterium freudenreichii</i> i szczep bakterii z gatunku <i>Propionibacterium freudenreichii</i> zgłoszenie 437539, Numer patentu/prawa: 243559	Kamil Piwowarek, Edyta Lipińska, Elżbieta Hać-Szymańczuk
2023	Sposób otrzymywania biomasy bakterii z gatunku <i>Propionibacterium freudenreichii</i> oraz szczep bakterii <i>Propionibacterium freudenreichii</i> zgłoszenie 437540, Numer patentu/prawa: 243327	Kamil Piwowarek, Edyta Lipińska, Elżbieta Hać-Szymańczuk
2023	Blendy olejów tłoczonych na zimno o cechach prozdrowotnych i technologicznych Numer zgłoszenie 432048, Numer patentu/prawa: 242824	Monika Fedko Dominik Kmiecik, Joanna Kobus-Cisowska, Bartosz Kulczyński, Monika Przeor, Anna Gramza-Michałowska
2024	Nowy szczep <i>Aureobasidium pullulans</i> i jego zastosowanie oraz sposób otrzymywania wysokobiałkowej biomasy grzybowej zgłoszenie P.448507	Małgorzata Gniewosz, Katarzyna Pobiega, Alicja Synowiec
2024	Emulsja do powlekania folii spożywczej, folia spożywcza, opakowanie do produktów spożywczych i sposób otrzymywania pakowania aktywnego z emulsją z pullulanu i roślinnym olejem eterycznym zgłoszenie P.448919	Małgorzata Gniewosz, Karolina Kraśniewska, Katarzyna Pobiega
2024	Sposób otrzymywania oleju z nasion aronii i maliny metodą ekstrakcji wspomaganą ultradźwiękami oraz oleje uzyskane sposobem zgłoszenie P.448825	Iga Piasecka-Lenartowicz, Agata Górka, Artur Wiktor, Rita Brzezińska
2024	Sposób wytwarzania roślinnej alternatywy sera z porostem pleśni Zgłoszenie P.448784	Agata Fabiszewska, Katarzyna Wierzchowska, Bartłomiej Zieniuk, Karina Jasińska
2025	Zastosowanie poliaminooksydazy i diaminooksydazy do wytwarzania żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i jej użycie zgłoszenie PL447405A	Marta Ciecierska, Krzysztof Dasiewicz, Tomasz Florowski, Paulina Kęszycka, Ewa Lange, Katarzyna Ratusz, Krzysztof Szajko, Rafał Wieczorek, Rafał Wołosia, Elwira Worobiej
2025	Sposób otrzymywania estrów kwasu chlorogenowego i alkoholi, na drodze biokatalizy zgłoszenie P.451973	Karina Jasińska, Fabiszewska Agata, Bartłomiej Zieniuk
2023	Sposób wytwarzania owsianego wyrobu piekarniczego i owsiany wyrób piekarniczy otrzymany tym sposobem (zgłoszenie patentowe nr. P.445093)	Agnieszka Wierzbicka
2020-11-18	Sposób wytwarzania wygodnych wyrobów drobiowych w warstwie chrupkiej otoczki o kontrolowanej alergenicności oraz wyrób drobiowy w warstwie chrupkiej otoczki (patent nr. Pat.237097)	Agnieszka Wierzbicka

Wysoki poziom merytoryczny i naukowy kadry prowadzącej zajęcia na kierunku FSTN potwierdzają liczne nagrody oraz wyróżnienia o zasięgu krajowym i międzynarodowym, przyznawane za osiągnięcia naukowe bezpośrednio związane z obszarem kształcenia oraz treściami realizowanymi na wymienionym kierunku. Od 2020 roku pracownicy obu Instytutów uzyskali nagrody i wyróżnienia, świadczące o wysokiej randze dorobku naukowego i jego znaczeniu dla rozwoju dyscypliny technologii żywności i żywienia. Do najważniejszych wyróżnień w poszczególnych latach należą m.in.:

- Magdalena Karwacka – wyróżnienie za wygłoszony referat podczas VIII Ogólnopolskiej Konferencji Młodych Naukowców „Nowe wyzwania dla polskiej nauki”, Warszawa, 5-12.12.2020;
- Iga Piasecka-Lenartowicz, Agata Górka – wyróżnienie (poster) podczas Ogólnopolskiej Konferencji Młodych Naukowców VIII Edycja, prezentacja pt. „Możliwości zagospodarowania produktów odpadów przemysłu owocowego”, 12.12.2020;
- Iga Piasecka-Lenartowicz – wyróżnienie za prezentację ustną podczas Ogólnopolskiej Konferencji Doktorantów „Cztery Żywioty – Współczesne Problemy w Naukach o Życiu”, referat „Zastosowanie wytworów owocowych w produkcji żywności”. Opiekun naukowy: dr hab. Agata Górka, 18.12.2020;

- Magdalena Dadan, Małgorzata Nowacka, Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert i in. – nagroda za poster: „The analysis of the biospeckle activity, process kinetics and chemical components contents in basil leaves during drying and rehydration”, 4th International Caparica Conference on Ultrasonic-based Applications – Ultrasonics 2020, Caparica, Portugalia, 20–23.07.2020;
- Magdalena Karwacka – główna nagroda za referat pt. „Wybrane właściwości liofilizowanych przekąsek warzywnych wytworzonych z wykorzystaniem pełnowartościowych odpadów” podczas XLV Sesji Naukowej Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN „Żywność w strategii zielonego ładu”, Gdańsk, 1–2.07.2021;
- Magdalena Karwacka – wyróżnienie za wygłoszony referat podczas IV Konferencji Doktorantów „Cztery Żywioty – Współczesne problemy w naukach o życiu”, Lublin, 14.12.2021;
- Aleksandra Skarżyńska (Matys) – wyróżnienie za prezentację ustną pt. „Wpływ pulsacyjnego pola elektrycznego na przebieg suszenia próżniowego i jakość uzyskanego suszu jabłkowego” podczas XIV Konferencji Naukowej z cyklu „Żywność XXI wieku” pt. „Żywność a oczekiwania współczesnego konsumenta”, 2021;
- Aleksandra Skarżyńska (Matys) – wyróżnienie za prezentację ustną pt. „Wpływ pulsacyjnego pola elektrycznego i zmiennych parametrów powietrza na przebieg suszenia konwekcyjnego i wybrane cechy jakościowe tkanki jabłka” podczas IV Konferencji Doktorantów „Cztery Żywioty – współczesne problemy w naukach o życiu”, 2021;
- Małgorzata Ziarno – wyróżnienie Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności za artykuł pt. „Wpływ kiełkowania na zawartość wybranych węglowodanów i polifenoli ogółem w napojach z fasoli” jako najlepsza publikacja badawcza roku 2021;
- Magdalena Dadan, Małgorzata Nowacka – wyróżnienie Wydziału II Nauk Biologicznych i Rolniczych PAN za cykl publikacji pt. „Wpływ nietermicznych, niekonwencjonalnych metod (PEF i ultradźwięków) na jakość żywności oraz przebieg procesów opartych na wymianie masy i ciepła”, 25.11.2021;
- Agata Fabiszewska – nagroda dla najlepszego wystąpienia na The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health—A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing, 2022;
- Magdalena Karwacka – wyróżnienie za e-poster zaprezentowany podczas VII Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 29–30.06.2022;
- Iga Piasecka-Lenartowicz, Agata Górka, Stanisław Kalisz, Rita Brzezińska, Artur Wiktor – Best Poster Award za poster on-line pt. „Ultrasound-assisted extraction of bioactive compounds from black currant and chokeberry pomaces” podczas The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome and Health, 1–15.10.2022 (on-line).
- Stanisław Kalisz – Best Poster Award podczas The 3rd International Electronic Conference on Foods, 01–15.10.2022;
- Magdalena Dadan – nagroda za najlepszą prezentację ustną pt. „The comparison of the influence of Pulsed Electric Field treatment combined with vacuum and convective drying on the process kinetics and selected properties of dried carrot” podczas 4th Nordic Baltic Drying Conference, Wrocław, 7–9.09.2022;
- Małgorzata Ziarno - nagroda wydawnictwa MDPI dla publikacji Cichońska P., Ziarno M. 2022 „Legumes and Legume-Based Beverages Fermented with Lactic Acid Bacteria as a Potential Carrier of Probiotics and Prebiotics” za jedno z najczęściej cytowanych artykułów w czasopiśmie Microorganisms w 2022;
- Hanna Kowalska, Ewelina Masiarz, Anna Ignaczak, Mateusz Barankowski, Jolanta Kowalska - wyróżnienie w konkursie PTTŻ na najlepszą pracę opublikowaną w czasopiśmie Żywność. Nauka. Technologia. Jakość w 2022;

- Magdalena Karwacka – nagroda za wygłoszony referat podczas XXVII Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej „Rozwój Nauk o Żywności. Zrównoważona przyszłość”, Warszawa, 11–12.05.2023;
- Alicja Barańska-Dołomisiewicz, Aleksandra Jedlińska, Katarzyna Samborska – II nagroda w sesji referatowej za prezentację pt. „Dehumidified air application as a method of elimination of carriers in food powders production by spray drying” podczas 11th Scientific Conference of the Doctoral Schools, Galați, Rumunia, 8–9.06.2023;
- Magdalena Karwacka – wyróżnienie za najlepszą publikację przeglądową w czasopiśmie Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2024;
- Agnieszka Ciurzyńska – wyróżnienie za najlepszą publikację przeglądową w czasopiśmie Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2024;
- Mariola Kozłowska – pierwsze miejsce w plebiscycie publiczności na Najlepszy wykład 28. Festiwalu Nauki w Warszawie, referat pt. „Chemia – czarująca nauka”, 2024;
- Magdalena Karwacka – wyróżnienie za najlepszą prezentację posterową podczas The 6th International Electronic Conference on Foods, 2025;
- Monika Janowicz – wyróżnienie za prezentację doniesienia pt. „Analiza wybranych właściwości bioprotekcyjnych kompozytowych powłok jadalnych otrzymanych z wykorzystaniem bulionu wołowego” podczas XLVII Konferencji Naukowej Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN „Doskonalenie żywności i żywienia dla zachowania komfortu życia człowieka”, 3–4.07.2025, Olsztyn;
- Emilia Janiszewska-Turak – III miejsce w konkursie na najlepszy referat Sekcji Nauk o Żywności i Biotechnologii, 2025.

Ponadto, w 2022 r. dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW zdobyła srebrny medal na International Warsaw Invention Show IWIS 2022 za metodę produkcji oleju mikrobiologicznego o wysokiej zawartości kwasów omega-3, opracowaną wspólnie z dr inż. Bartłojem Zieniukiem, Patrycją Mazurczak-Zieniuk, dr hab. Dorotą Nowak oraz prof. dr hab. Ewą Białecką-Florjańczyk, a w 2024 r. Iga Piasecka-Lenartowicz otrzymała wyróżnienie w konkursie „Kobiety tworzą innowacje” organizowanym przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, w kategorii Naukowczyni w produkcji zwierzęcej i przetwórstwie rolno-spożywczym. W 2024 r. dr hab. Anna Bzducha Wróbel, prof. SGGW, a w 2025 r. prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert były nominowane do Nagrody im. Prof. Marii Joanny Radomskiej. Celem konkursu jest docenienie i promowanie kobiet pracujących w SGGW, które mają szczególne osiągnięcia w obszarze naukowym i organizacyjnym, a tym samym wskazują wzorce dobrych praktyk w zakresie rozwoju kariery naukowej.

W latach 2022–2025 pracownicy Instytutu Nauk o Żywności regularnie pojawiali się w najbardziej prestiżowych międzynarodowych zestawieniach dotyczących wpływu i cytowalności wyników badań naukowych, w tym w światowym rankingu World’s Top 2% Scientists. Obecność w tym zestawieniu stanowi jedno z najważniejszych wyróżnień bibliometrycznych na świecie, ponieważ potwierdza znaczący wpływ dorobku naukowego pracowników INoŻ na rozwój dyscypliny w skali globalnej. W omawianym okresie wyróżniono następujących pracowników INoŻ, których aktywność naukowa charakteryzuje się wysoką cytowalnością oraz międzynarodowym uznaniem, a byli to:

- prof. dr hab. Katarzyna Samborska, która została ujęta w zestawieniu World’s Top 2% Scientists w latach 2024 i 2025,
- dr hab. Małgorzata Nowacka, prof., SGGW została wyróżniona w tym rankingu w 2022, 2024 i 2025 r.,
- dr hab. Sabina Galus, notowana w rankingu w latach 2021–2025,
- dr hab. Marek Kieliszek, który w latach 2020–2025 regularnie znajdował się wśród najbardziej wpływowych i cytowanych uczonych na świecie.

W roku 2025 do grona wyróżnionych w zestawieniu World's Top 2% Scientists dołączyła dr inż. Katarzyna Pobiega.

Pracownicy INoŻ prowadzący zajęcia na kierunku FSTN doceniani są także za swoją aktywność naukową przez gremia zewnętrzne. W latach 2020–2025 otrzymywali oni stypendia przyznawane zarówno przez instytucje krajowe, jak i międzynarodowe, co świadczy o wysokiej ocenie ich działalności (tabela 4.3).

Tabela 4.3. Stypendia dla pracowników INoŻ przyznawane przez instytucje zewnętrzne w latach 2020-2025

Rok	Imię i nazwisko pracownika	Stypendium	Instytucja
2021	Dr hab. Sabina Galus, prof. SGGW	Stypendium Ministra dla Wybitnych Młodych Naukowców	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego
2021	Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW	Stypendium na pobyt naukowy w Institute of Microbiology and Biotechnology, University of Latvia, Ryga, Łotwa (04.09–28.09.2021) – PROM – International Scholarship Exchange of PhD Candidates and Academic Staff	Program PROM, NAWA
2021	Dr inż. Katarzyna Pobiega	Stypendium Ministra dla Wybitnych Młodych Naukowców	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego
2022	Dr hab. Aleksandra Jedlińska	Stypendium na miesięczny pobyt naukowy w Cesena (Włochy) 2022/23 – program wymiany osobowej studentów i naukowców w ramach współpracy bilateralnej	NAWA
2022	Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW	Stypendium na badawczy staż naukowy: National Scholarship Program of the Slovak Republic for Support of Mobility of Students, Ph.D. students, University Teachers, Researchers and Artists	Government of the Slovak Republic
2023	Dr inż. Alicja Barańska-Dołomisiewicz	Stypendium na 2-miesięczny pobyt naukowy w Rumunii 2022/23 – program wymiany osobowej studentów i naukowców w ramach współpracy bilateralnej	NAWA
2023	Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW	Stypendium badawcze AQR-REQUIMTE, GlycoFoodChem Group, Department of Chemistry, University of Aveiro, Portugal przyznane w ramach Short Term Scientific Mission (STSM) Grant (E-COST-GRANT-CA18229-15ef219d)	Akcja COST Action CA18229 Yeast4Bio
2024	Mgr inż. Aleksandra Skarżyńska (Matys)	Stypendium na staż w Cornell University (Ithaca, Nowy Jork, Stany Zjednoczone Ameryki) – The Kosciuszko Foundation Exchange Program to the United States	The Kosciuszko Foundation
2024	Dr hab. Aleksandra Jedlińska	Stypendium na 4-miesięczny pobyt naukowy w Cesena (Włochy) 2022/23	Własny fundusz stypendialny SGGW
2024	Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW	Stypendium na staż w University of British Columbia Vancouver – Dekaban Foundation Senior Scholar	Dekaban Foundation
2025	Prof. dr hab. Anna Kamińska-Dwórznicka	Stypendium na staż w University of British Columbia Vancouver – Dekaban Foundation Senior Scholar	Dekaban Foundation

Każdego roku kilkudziesięciu pracowników prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku otrzymuje nagrody JM Rektora SGGW za działalność naukową, dydaktyczną lub organizacyjną. Nagrody te stanowią jedno z najważniejszych wyróżnień przyznawanych pracownikom Uczelni i potwierdzają wysoki poziom ich zaangażowania oraz wkładu w rozwój badań, dydaktyki i funkcjonowania SGGW. Wykaz nagród Rektora SGGW dla pracowników INoŻ i INoŻCz – zarówno indywidualnych, jak i zespołowych – przedstawiono w tabeli 4.4.

Tabela 4.4. Wykaz nagród Rektora SGGW dla pracowników INoŻ i INoŻCz w latach 2020-2025

Rok	Indywidualna		Zespołowa		
	naukowa	organizacyjna	naukowa	dydaktyczna	organizacyjna
2020	4	3	51	16	-
2021	3	6	38		16
2022	7	8	47	9	23
2023		8	45	8	14
2024	7	9	49	1	19
2025	-	4	46	3	21

W latach 2020–2025 pracownicy INoŻ byli także wyróżniani przez JM Rektora SGGW prof. dr hab. Michała Zasadę w ramach Motywacyjnego Systemu Wynagradzania (okresowe zwiększenie

wynagrodzenia za osiągnięcia naukowe), byli to m.in. dr hab. Anna Berthold-Pluta, prof. SGGW, dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW, mgr inż. Aleksandra Skarżyńska, dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW, prof. dr hab. Monika Janowicz. Pracownicy INoŻ otrzymywali także odznaczenia i medale, w tym medale za długoletnią służbę, medale Komisji Edukacji Narodowej oraz odznaki honorowe nadawane przez Prezydenta RP i Ministerstwo Edukacji i Nauki. W gronie wyróżnionych znaleźli się zarówno doświadczeni profesorowie, jak i młodszy pracownicy naukowcy, co świadczy o szerokim zasięgu i wysokim poziomie zaangażowania kadry Instytutu. Złote Medale za Długoletnią Służbę otrzymali m.in.: prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert (2020 r.), prof. dr hab. Ewa Domian (2021 r.), prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz (2021 r.), prof. dr hab. Stanisław Błazejak (2023 r.), dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak, prof. SGGW (2024 r.), dr hab. Dorota Nowak (2024 r.) oraz dr Beata Dasiewicz (2024 r.). Medal Srebrny przyznano m.in. dr hab. Agacie Górskiej, prof. SGGW (2020 r.), dr hab. Elizie Gruczyńska-Sękowskiej (2020 r.), dr hab. Rafałowi Wołosiakowi, prof. SGGW (2020 r.), dr hab. Ewie Gondek (2020 r.), dr hab. Ewie Majewskiej (2021 r.), prof. dr hab. Małgorzacie Ziarno (2021 r.), prof. dr hab. Ewie Jakubczyk (2022 r.), dr hab. Katarzynie Marciniak-Łukasiak, prof. SGGW (2022 r.), dr hab. Stanisławowi Kaliszowi, prof. SGGW (2022 r.), dr hab. Jolancie Kowalskiej, prof. SGGW (2024 r.) oraz dr hab. Marioli Kozłowskiej, prof. SGGW (2024 r.). Pracownicy INoŻ otrzymali również Medale Komisji Edukacji Narodowej, przyznawane za szczególne osiągnięcia w działalności oświatowej i wychowawczej, a byli to: prof. dr hab. Stanisław Błazejak (2022 r.), prof. dr hab. Ewie Domian (2022 r.), oraz prof. dr hab. Annie Żbikowskiej (2023 r.). Ponadto kilku pracowników zostało uhonorowanych Odznaką Honorową „Za zasługi dla SGGW”, w tym dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak (2021 r.), prof. dr hab. Ewa Jakubczyk (2022 r.) oraz dr hab. Agata Górka, prof. SGGW (2025 r.). W 2020 r. prof. dr hab. Mirosław Słowiński został odznaczony Złotym Krzyżem Zasługi.

Osiągnięcia pracowników Instytutu znajdują uznanie nie tylko w ocenach formalnych i nagrodach przyznawanych przez instytucje zewnętrzne, lecz także w bezpośrednich wyróżnieniach ze strony studentów. W 2025 roku w ramach plebiscytu „Złote Grono”, organizowanego przez społeczność studencką SGGW, przyznano dwa znaczące wyróżnienia pracownikom INoŻ: dr inż. Agnieszka Tyburcy otrzymała tytuł Najbardziej prostudenckiego prowadzącego, natomiast dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW została nagrodzona jako Najlepszy dydaktyk. Nagrody te stanowią ważny wskaźnik wysokiej jakości kształcenia oraz zaangażowania nauczycieli akademickich w tworzenie przyjaznego i inspirującego środowiska dydaktycznego.

W INoŻ ważne formy zindywidualizowanego wsparcia rozwoju studentów stanowią Tutoring i Mentoring Akademicki. Oparte są one na rozpoznaniu potencjału uczestnika oraz dostosowaniu działań do jego potrzeb i celów. Mimo że różnią się charakterem, to oba bazują na partnerskiej relacji mistrz–uczeń i sprzyjają świadomemu planowaniu ścieżki rozwoju zawodowego oraz naukowego studenta. Proces tutorski lub mentorski trwa jeden semestr i obejmuje do 10 indywidualnych spotkań z wybranym opiekunem, podczas których wspólnie definiowane są cele oraz monitorowane postępy. Obecnie w INoŻ zadania te realizuje czterech tutorów (dr hab. Emilia Janiszewska-Turak, prof. SGGW, dr inż. Jolanta Małajowicz, dr inż. Edyta Symoniku oraz dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW) i trzech mentorów (dr hab. Emilia Janiszewska-Turak, prof. SGGW, dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW oraz dr inż. Agnieszka Tyburcy), którzy oferują wsparcie m.in. w rozwijaniu kompetencji, przygotowywaniu publikacji, pracy projektowej czy poszerzaniu umiejętności badawczych studentów.

Wśród pracowników prowadzących zajęcia dydaktyczne na kierunku FSTN są również osoby, które w swoim dorobku posiadają publikacje o charakterze dydaktycznym. Poniżej zestawiono przykładowe tego typu aktywności pracowników INoŻ (Załącznik 4.3.) i INoŻCz (Załącznik 4.4.).

W latach 2020–2025 pracownicy INoŻ aktywnie realizowali Misję Uczelni, prowadząc liczne działania popularyzujące naukę oraz promujące Instytut i SGGW. Działania te obejmowały m.in. udział w kolejnych edycjach Festiwalu Nauki (wykłady popularnonaukowe oraz zajęcia laboratoryjne), Dniach Otwartych SGGW, Dniach SGGW, projektach edukacyjnych oraz

warsztatach i wykładach kierowanych do młodzieży szkolnej, studentów oraz szerokiej publiczności. Pracownicy INoŻ prowadzili także warsztaty i szkolenia dla rolników (ośrodki doradztwa rolniczego), pracowników firm oraz webinaria branżowe. Zajęcia były prowadzone również w języku angielskim. Stałe zaangażowanie w popularyzację nauki potwierdzają m.in. funkcje organizacyjne pełnione od wielu lat w ramach Festiwalu Nauki, w tym udział prof. dr hab. Katarzyny Samborskiej jako członkini Rady Programowej Festiwalu Nauki (od 2023 r.) oraz dr hab. Doroty Derewiaki, prof. SGGW jako członkini zespołu organizacyjnego z ramienia SGGW (od 2015 r.). Z kolei Koordynatorem Dyrektora INoŻ ds. Festiwalu Nauki jest dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW. Tematyka lekcji festiwalowych obejmowała szeroki zakres zagadnień z zakresu nauk o żywności, m.in. technologii przetwarzania i utrwalania żywności, mikrobiologii żywności, czy też wykorzystania dodatków do żywności. Szczególne miejsce w omawianym okresie zajmuje projekt edukacyjny „YOUng AgRifood European Innovators” (2022–2025), realizowany w ramach programu KA2-HE (wniosek nr 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693). Projekt, w który zaangażowani są m.in. pracownicy INoŻ (dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. dr hab. Katarzyna Samborska, prof. Anna Kamińska-Dwórznińska), polegał na opracowaniu multimedialnego szkolenia (www.youarein.eu) o innowacyjnych strategiach wytwarzania produktów żywnościowych zrównoważonych ekonomicznie, środowiskowo i społecznie. W ramach projektu prowadzona była również gra biznesowa dotycząca wytworzenia innowacyjnych produktów, w której uczestnicy mogli zdobyć wiedzę i praktyczne doświadczenie w tworzeniu koncepcji produktów.

W ramach Dni SGGW, Dni Otwartych SGGW oraz Otwartych Laboratoriów pracownicy INoŻ prowadzą warsztaty, pokazy laboratoryjne i prezentacje kierowane głównie skierowane do uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz kandydatów na studia. Zajęcia te obejmują m.in. warsztaty z zakresu analizy jakości żywności, mikrobiologii żywności, wykorzystania metod instrumentalnych i biotechnologii, a także pokazy chemiczne oraz prezentacje oferty dydaktycznej Wydziału. Część pracowników pełni funkcje koordynatorów tych przedsięwzięć na poziomie katedralnym lub instytutowym. W analizowanym okresie kontynuowana była także współpraca z partnerami zewnętrznymi przy realizacji projektów edukacyjnych i obozów naukowych, w tym działań finansowanych przez NCBR (np. zajęcia prowadzone w ramach „Innowacyjnego Obozu Naukowego SmartUp – Adamed” w 2021 r.). Ponadto, liczne lekcje pokazowe, warsztaty tematyczne oraz wizyty studyjne dla uczniów szkół z całej Polski (m.in. techników i liceów ogólnokształcących) umożliwiły młodzieży bezpośredni kontakt z nowoczesną infrastrukturą badawczą oraz zapoznanie się z ofertą dydaktyczną. W 2023 r. w INoŻ przeprowadzono także szereg warsztatów dla uczestników XXVII Sesji Naukowej SMKN Rozwój Nauk o Żywności. Zrównoważona przyszłość, a w 2024 i 2025 r. warsztatów dla dzieci pt. "Zdrowo. Słodko. Z uśmiechem" oraz "Czy fast food może być zdrowy i kolorowy?" (dr inż. Iwona Szymańska, we współpracy z firmą Chris). Dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW oraz dr hab. Rafał Wołosiak, prof. SGGW w 2025 r. opracowali merytoryczne i przeprowadzili webinarium online pt. „Food Science – Technology and Nutrition – Lets get to know it!” dla kandydatów na studia (inicjatywa w ramach projektu „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych” nr FERS.01.05-IP.08-0067/23 współfinansowany Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, Priorytet 1 Umiejętności, Działanie 01.05 Umiejętności w szkolnictwie wyższym”). W latach 2020-2022 pracownicy INoŻ byli także egzaminatorami w bloku technologia Żywności Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych (dr hab. Marta Chmiel – koordynator, dr hab. Tomasz Florowski, dr hab. Lech Adamczak, dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW, dr inż. Katarzyna Sujka, dr inż. Anna Florowska, dr Beata Dasiewicz, dr inż. Bartosz Kruszewski, dr hab. Monika Garbowska, dr hab. Stanisław Kalisz, prof. SGGW, dr hab. Agnieszka Ciurzyńska, prof. SGGW, dr hab. Lidia Stasiak-Róžańska, prof. SGGW).

Kadra prowadząca zajęcia na kierunku FSTN posiada kompetencje niezbędne do realizacji zajęć dydaktycznych z wykorzystaniem nowoczesnych metod i technik kształcenia na odległość (opis szczegółowy w opisie kryterium 2, pkt. 3), a także do prowadzenia zajęć w języku angielskim.

2. Obsada zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów kompetencji zawiązanych z prowadzeniem działalności naukowej

Za obsadę zajęć dydaktycznych realizowanych na Wydziale Technologii Żywności odpowiada Dziekan, który koordynuje to zadanie we współpracy z Dyrektorami i Zastępcami Dyrektorów Instytutów oraz Kierownikami Katedr zaangażowanych w proces kształcenia. Nauczyciele akademicki realizujący zajęcia na kierunku FSTN na I i II stopniu studiów posiadają specjalistyczną wiedzę i kompetencje gwarantujące osiągnięcie przez studentów zaplanowanych efektów uczenia się. Zasada doboru nauczyciela akademickiego do pełnienia funkcji koordynatora opiera się na stosowanej na Wydziale zasadzie dobrej praktyki dydaktycznej. Uwzględnia ona m.in. dorobek naukowy nauczyciela, zdobyte doświadczenie praktyczne poza Uczelnią, wyniki oceny w ankiecie studenckiej, czy też ocenę zajęć wynikającą z hospitacji. Propozycje osób mających pełnić funkcje koordynatora przedmiotu zgłasza najczęściej Kierownik Katedry, po konsultacji założeń nowego programu z pracownikami jednostki. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są zatem przez nauczycieli akademickich specjalizujących się w konkretnych zagadnieniach, posiadających bogaty dorobek naukowy w swoich dziedzinach. Przedmioty z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia realizują pracownicy INoŻ i INoŻCz wskazujących tę dyscyplinę jako wiodącą, prowadzący badania i publikujący w tej dyscyplinie. Są to wielokrotnie osoby osiadające doświadczenie w międzynarodowej współpracy naukowej i dydaktycznej.

Przedmioty kierunkowe są prowadzone przez nauczycieli akademickich, którzy nie tylko specjalizują się w danej tematyce, ale również aktywnie prowadzą badania naukowe w tematyce ściśle związanej z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Przedmioty z zakresu ogólnego (np. matematyka) lub z bloku humanistycznego realizowane są przez pracowników innych Instytutów SGGW, posiadających dorobek naukowy w reprezentowanych dyscyplinach oraz dorobek dydaktyczny w tym zakresie.

Doświadczenie i dorobek naukowy kadry realizującej proces kształcenia na kierunku FSTN jest spójny z treściami zawartymi w programie kształcenia. Szczegółowe informacje w tym zakresie zawarte są w tabelach charakteryzujących indywidualny dorobek naukowy i dydaktyczny osób zaangażowanych w proces dydaktyczny na ocenianym kierunku Załącznik nr 2, pkt. 4. Wyjątek mogą stanowić zaproszeni goście, w szczególności związani z gospodarką oraz interesariusze Wydziału. Zapraszający nauczyciel akademicki podczas tak realizowanego wykładu jest zawsze obecny i pomaga przybliżyć studentom poruszane kwestie, gdy jest taka potrzeba.

Obsada zajęć odbywa się z uwzględnieniem obowiązującego wymiaru pensum i zrównoważonego obciążenia dydaktycznego, przy zachowaniu zasady powierzania zajęć osobom z odpowiednimi kwalifikacjami. Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich, zatrudnionych w SGGW w Warszawie jako podstawowym miejscu pracy oraz innych osób prowadzących zajęcia, są zgodne z wymaganiami dotyczącymi pensum ustalonego w SGGW zgodnie z Zarządzeniem nr 105 Rektora SGGW z dnia 10 października 2024 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania (Załącznik 4.5). W odniesieniu do wymiaru pensum dydaktycznego, dla nauczycieli akademickich na stanowiskach badawczo-dydaktycznych ustalono następujące wartości: dla asystenta wynosi ono 240 godzin rocznie, dla adiunkta ze stopniem doktora 240 godzin lub 210 godzin dla doktorów habilitowanych, natomiast profesorowie uczelni realizują pensum w wymiarze 210 godzin, a profesorowie tytularni – 180 godzin rocznie. Zgodnie z zarządzeniem nauczyciele akademicki zaangażowani w realizację projektów badawczych finansowanych ze źródeł zewnętrznych mogą ubiegać się o obniżenie pensum dydaktycznego. W zależności od budżetu projektu, redukcja pensum może wynosić od 60 do 300 godzin, co pozwala im na efektywne połączenie działalności naukowej z działalnością

dydaktyczną. Nauczyciele akademicy, oprócz prowadzenia zajęć dydaktycznych, są zobowiązani do realizacji innych prac związanych z procesem dydaktycznym, takich jak konsultacje (2 godziny zegarowe tygodniowo), przeprowadzanie egzaminów, kolokwium, sprawdzanie prac częściowych i dyplomowych studentów oraz opieka naukowa nad pracami dyplomowymi i recenzowanie prac dyplomowych.

Kompetencje naukowe studentów kształtowane w procesie kształcenia na I i II stopniu studiów obejmują m.in. projektowanie i realizację badań, planowanie eksperymentów i analizę danych (w tym statystyczną), pracę z aparaturą badawczą, prezentację i dyskusję wyników, pracę zespołową w ramach projektów badawczych, krytyczną interpretację danych i wnioskowanie naukowe. Przykładowe moduły rozwijające umiejętności badawcze, metodologiczne, analityczne, projektowe i interpretacyjne Studentów na I stopniu studiów omawianego kierunku, to m.in. Food chemistry (planowanie eksperymentów chemicznych, przygotowanie próbek, interpretacja wyników analizy chemicznej), Instrumental methods of food analysis (znajomość metod analitycznych, obsługa aparatury naukowo-badawczej, walidacja metod), Methodology in technological projects oraz Methodology in nutritional projects (metodologia badań, projektowanie eksperymentu, analiza wyników, praca projektowa), Technological design of food gastronomy plants / food industry plants (planowanie procesu badawczego i technologicznego, modelowanie, analiza projektowa, metodologia projektowania), Seminar (przygotowanie prezentacji naukowych, analiza literatury, formułowanie problemów badawczych, prezentacja wyników); Advanced techniques in food engineering (zaawansowane analizy procesowe, metody pomiarowe, ocena właściwości fizycznych żywności), Food biotechnology, General and food microbiology (badania aktywności metabolicznej mikroorganizmów, kształtowanie bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności, opracowywanie procesów biotechnologicznych, planowanie i realizacja eksperymentów biologicznych, znajomość procesów biotechnologicznych stosowanych w produkcji żywności), Basic statistics (analiza danych, wnioskowanie statystyczne, opracowanie wyników badań), Food additives and contaminants (m.in. ocena aktywności technologicznej dodatków do żywności, badania stabilności i interakcji); General food technology, New food products development, Animal-origin food technology oraz Plant-origin food technology (opracowywanie procesów technologicznych w produkcji żywności, badania nad surowcami, produktami, procesami, właściwościami lub technologiami), Sensory analysis (projektowanie badań sensorycznych, metody statystyczne, analiza wyników badań konsumenckich), Advanced human nutrition (praca z literaturą, analiza badań klinicznych i żywieniowych, interpretacja wyników badań metabolicznych), Engineering graphics (tworzenie dokumentacji projektowej, analiza schematów technologicznych (część projektów naukowych), Technological project oraz Nutritional project (moduły nauczania opartego na projektach, planowanie badań, eksperymentów, opracowanie wyników, raportowanie).

Na II stopniu studiów omawianego kierunku Food Science – Technology and Nutrition umiejętności ściśle powiązane z kompetencjami naukowymi rozwijane są m.in. w ramach zajęć: AI in learning and research (przedmiot bezpośrednio uczy korzystania z narzędzi AI w badaniach, przeglądach literatury, analizie danych itp. — jednoznacznie związany z prowadzeniem badań), Nutritional / Technological research project laboratory (uczy planowania badań, pracy w laboratorium, opracowania i weryfikowania procedur analitycznych — kluczowych umiejętności badawczych, w zależności od przedmiotu, ukierunkowanych na prowadzenie badań naukowych w zakresie żywienia lub technologii żywności, efekty obejmują znajomość metod eksperymentalnych, analizę wyników, dobór metod badawczych i rozwijanie umiejętności planowania badań). Przedmiot Applied statistics rozwija kompetencje analityczne i umiejętność formułowania wniosków naukowych, podczas gdy Introduction to writing a diploma thesis bezpośrednio przygotowuje do tworzenia pracy dyplomowej, czyli prowadzenia badań, pisania tekstu naukowego, pracy z literaturą. Zajęcia realizowane w ramach Seminar 1, Seminar 2, Seminar 3 (oba profile: food technology / human nutrition) obejmują pracę z literaturą

naukową, prezentację wyników badań, dyskusję naukową, przygotowanie do obrony pracy. Efekty jasno wskazują na gotowość do prowadzenia badań. Master thesis polega na prowadzeniu własnych badań naukowych: eksperymentalnych, laboratoryjnych, ankietowych lub meta-analizy zgodnie z PRISMA. Introduction to food anthropology zawiera w efektach uczenia się gotowość do prowadzenia badań naukowych. Mimo humanistycznego charakteru, wprost rozwija kompetencje badawcze (wyszukiwanie informacji, synteza, formułowanie wniosków; gotowość do badań). Przedmiot Biotechnology for food innovations kształtuje efekty dotyczące pracy eksperymentalnej i formułowania hipotez badawczych, planowania eksperymentu, istotne dla prowadzenia badań naukowych. Moduł Contemporary processing technologies and food analysis obejmuje zaawansowane metody analityczne i technologiczne — kompetencje badawcze w zakresie analizy żywności. Wszystkie powyższe przykłady przedmiotów z programu studiów 2 stopnia posiadają efekty ściśle powiązane z: formułowaniem problemów badawczych, doбором metod badawczych, analizą danych, prowadzeniem eksperymentów czy prezentacją wyników naukowych i dyskusją naukową.

Wszyscy prowadzący mają kwalifikacje zgodne z wymaganiami dyscypliny i zakresem przedmiotów. Dorobek obejmuje publikacje, projekty, mobilności, granty i patenty.

Podsumowując, każdy przedmiot o charakterze analitycznym, projektowym, badawczym powiązany z dyscypliną technologia żywności i żywienia prowadzony jest przez osobę aktywną naukowo. Profil kadry charakteryzuje się **wysoką aktywnością naukową i projektową**, co ma bezpośredni wpływ na jakość kształcenia i rozwój kompetencji badawczych studentów. **Kadra tworzy środowisko sprzyjające uczeniu się, oparte na współpracy, projektach, kołach naukowych i pracy badawczej.** Kadra opiekuje się licznymi kołami naukowymi, m.in.: KN Technologów Żywności, KN Dietetyków, KN Biotechnologów, KN Zarządzania Jakością. Efektem tej opieki są nagrody dla studentów na przeglądach kół naukowych, udział studentów w projektach badawczych czy publikacje i wystąpienia konferencyjne studentów, opisane w kolejnym podpunkcie kryterium.

Oceniany kierunek nie prowadzi do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera.

3. Łączenie przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową oraz włączania studentów w prowadzenie działalności naukowej

Kadra prowadząca zajęcia kierunkowe na kierunku Food Science – Technology and Nutrition łączy działalność naukową z działalnością dydaktyczną. Osoby zaangażowane w proces dydaktyczny są autorami publikacji naukowych z listy JCR i pozostałych czasopism naukowych w zakresie treści realizowanych przedmiotów. Pracownicy wykazują się także inne formami aktywności pogłębiających stopień rozwoju naukowego. Wykazują doświadczenie w kierowaniu lub wykonywaniu projektów badawczych, wdrożeniowych i edukacyjnych. Prowadzą prace zlecane przez otoczenie gospodarcze, które z jednej strony niekiedy pozwalają na zapoznanie studentów z realnymi potrzebami przemysłu, a z drugiej przyczyniają się do rozwoju pracowników w zakresie praktycznego wykorzystania wiedzy. Są wykładowcami na kursach, szkoleniach i konferencjach organizowanych dla pracowników zakładów przemysłowych branż przemysłu spożywczego. Mają też uprawnienia audytorów. Jednym z głównych kryteriów doboru pracowników do prowadzenia zajęć dydaktycznych jest zgodność ich tematyki z szeroko pojętą działalnością badawczą oraz umiejętności dydaktyczne, potwierdzone wynikami ankiet studenckich. Potwierdzają je informacje zawarte w indywidualnych kartach charakterystyki doświadczenia badawczego i dydaktycznego, oraz dane zestawione w tabelach stanowiących załączniki do niniejszego raportu dotyczących aktywności publikacyjnej, projektowej, konferencyjnej, eksperckiej, w tym w gremiach poza uczelnią.

W roku akademickim 2024/2025 Wydział wypromował pierwszych 28 absolwentów kierunku FSTN na studiach pierwszego stopnia. W programie studiów nie ma przygotowania pracy dyplomowej, natomiast podczas ostatniego 6 semestru studiów studenci przygotowują końcowe projekty badawcze pod nadzorem opiekuna lub opiekunów projektu. Pracownicy realizujący dydaktykę na kierunku proponują tematykę projektów realizowanych najczęściej w ramach współpracy między różnymi Katedrami Instytutu. Dzięki temu zakres realizowanych badań łączy zagadnienia z różnych obszarów technologii żywności i żywienia. Studenci wybierają tematy spośród wszystkich proponowanych do realizacji. Tematyka zaproponowanych projektów była powiązana z prowadzonymi w Katedrach pracami badawczymi. **Dotyczyła technologii żywności i innowacyjnych procesów przetwórczych oraz innowacyjnych składników żywności.** Projekty oparte były o wykorzystanie nowych lub ulepszonych metod przetwarzania żywności oraz weryfikowały ich wpływ na właściwości produktów, tj. np. wpływ CO₂ w opakowaniach MAP na jakość wołowiny, wykorzystanie produktów ubocznych z przemysłu mleczarskiego w biotechnologii celulozy i możliwość wykorzystania tego polimeru do opracowywania opakowań żywności, wysokociśnieniowe utrwalanie (HHP) tofu, suszenie przecieru mango i koncentratów barwników spożywczych, produkcję żeli owocowych, ekstrakcję i właściwości olejów z różnych odmian konopi jako alternatywnego źródła oleju, opracowanie aktywnych, kompostowalnych podkładek dla owoców, charakterystykę emulsyjną mannoprotein izolowanych z drożdży niekonwencjonalnych, wpływ procesów gotowania wywarów (ciśnieniowe, sous-vide, tradycyjne) na jakość technologiczną i sensoryczną produktu, właściwości fizyczne proszków (mango, suszone barwniki). Celem ogólnym tych projektów była poprawa trwałości, wartości odżywczej, właściwości funkcjonalnych lub zrównoważenia procesów produkcji żywności, optymalizacja jakości sensorycznej lub technologicznej. Ponadto projekty dotyczyły wybranych aspektów **żywienia człowieka, percepcji i zachowania konsumentów, w szczególności** wpływu sensorycznej niespójności na odbiór potraw, zwyczajów śniadaniowych i stanu zdrowia dorosłych w różnych krajach oraz analizy korzyści zdrowotnych ze spożycia superfoods.

Tematy badawcze zrealizowane w ramach wskazanych projektów zestawiono w tabeli 4.5

Tabela 4.5 Wykaz tematyki końcowych projektów badawczych zrealizowanych przez studentów 6 semestru studiów 1 stopnia Food Science – Technology and Nutrition.

Lp.	Temat projektu	Studenci realizujący projekt	Opiekun/Opiekunowie merytorycznie wspierający realizację projektu
1	The influence of carbon dioxide content in MAP packaging on the technological and microbiological quality of beef.	Yu Xiangchuan, Chen Yuhang	dr hab. inż. Marta Chmiel, dr hab. inż. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW
2	Study on re-using dairy waste side products to obtaining innovative functional products.	Brilliant Aslanova, Olivia Arcemales	dr hab. Lidia Stasiak Różańska, prof. SGGW, dr hab. Monika Garbowska, prof. SGGW
3	Physicochemical characteristics of cold-pressed oil from different varieties of hemp (<i>Cannabis sativa</i> L.) .	Szymon Kubina, Natalie Fabrykowski	dr inż. Edyta Symoniuk
4	Emulsification characteristics of mannoproteins from <i>Pichia kudriavzevii</i> yeast.	Zimu Li, Katarzyna Malinowska	dr hab. Anna Bzducha-Wróbel prof., dr hab. Karolina Szulc
5	The effect of HHP processing on selected quality parameters of TOFU.	Wiktoria Maranda, Dobrochna Spizak	dr inż. Anna Florowska
6	The technology and properties of fruit gels.	Natasza Wajszczuk, Weronika Rosiak	Prof. dr hab. Ewa Jakubczyk

7	Powdered mango puree - physical properties and retention of bioactive compounds.	Wang Zihao, Zidong Wang	Supervisor: Dr hab. Katarzyna Samborska, prof., dr hab. Rafał Wołosiak, prof.
8	Different preparation methods of truffles and their impact on physio-chemical properties.	Aleksander Kucy, Dima Kovalov	Dr hab. Emilia Janiszewska, prof
9	Study on drying concentrated juice-based food dyes.	Guo Lingqi, Han Xiaozhu	Dr hab. Aleksandra Jedlińska, dr inż. Alicja Barańska-Dotomisiewicz
10	Design of active compostable pads for selected fruits.	Anna Łyczak, Isra Kirmani	Dr hab. Sabina Galus, prof., dr inż. Karolina Kraśniewska, dr inż. Andrzej Cendrowski
11	The effect of various broth cooking methods (pressure cooker, sous-vide, traditional) on technological and sensory quality.	Maja Sopeta, Zofia Ślotała	Dr inż. Artur Głuchowski
12	The effect of sensory incongruity on dish perception.	Yuxi Xin , Kexin Xie	Dr inż. Artur Głuchowski
13	Breakfast eating habit and health status of adults in selected countries. Is breakfast truly the most important meal of the day?	Olga Rybczyńska, Jakub Łuniewski	Dr hab. Danuta Gajewska
14	Nutritional benefits of superfoods. What are superfoods, and can they be beneficial?	Anastazja Pastuszyk, Hanna Miga	Dr hab. Danuta Gajewska

Projekty były realizowane przez studentów w zespołach dwuosobowych, co miało za zadanie wspierać kształtowanie kompetencji społecznych pracy w zespole, na które zwracają szczególną uwagę pracodawcy. Należy podkreślić, że zaliczenie końcowe tych projektów badawczych miało charakter całodniowej konferencji, podczas której prezentowali się wszyscy studenci 6. semestru studiów ewaluowanego kierunku, oceniani przez pracowników naukowo-badawczych (w ocenie uczestniczyło 18 pracowników). Ocena dokonywana była według wypracowanych zasad i kryteriów oceny, z którą studenci zapoznani zostali już na początku semestru. Wydarzenie pokazało bardzo wysoki poziom merytoryczny projektów i bardzo dobre przygotowanie i zaangażowanie studentów w ich przygotowanie. Podczas tego spotkania, w ramach podsumowania, studenci zostali zachęceni przez Prodziekana do zaprezentowania wyników projektów podczas konferencji lub publikacji wyników. Kilku studentów pozytywnie odpowiedziało na tę inicjatywę. Przykładowo, wyniki prac 2 projektów naukowych zrealizowanych przez studentów kierunku zostały zaprezentowane podczas konferencji naukowej ELLS Scientific Student Conference 2025, Living the ELLSperience, Cultivating Scientific Innovation, 14-15 November 2025, Uppsala, Sweden, przechodząc rygorystyczny system aplikacji na podstawie recenzji abstraktu pracy. Ponadto 2 projekty zostały zaprezentowane w postaci posterów na The 6th International Electronic Conference on Foods, 28-30.10.2025 r.

Mimo stosunkowo nielicznej grupy studiujących na kierunku FSTN znalazły się osoby szczególnie zaangażowane w aktywność koła naukowego i rozwijające umiejętności pracy naukowej. Aktywność ta przerodziła się we wspólne publikacje naukowe z pracownikami i wystąpienia konferencyjne, w tym zagraniczne zestawione w tabeli 4.6.

Tabela 4.6. Dane prezentujące włączanie studentów w prowadzenie działalności naukowej pracowników zaangażowanych w proces dydaktyczny na kierunku

Publikacje naukowe przygotowane we współpracy ze studentami na kierunku FSTN	
1.	Łyczak, A.; Kirmani, I.; Galus, S. Valorisation of Cocoa Waste into Edible Packaging Films: Physicochemical Characterisation and Potential Use as Edible Pouches with Enhanced Light Barrier, Mechanical and Antioxidant Properties. Applied Sciences 2025, 15, 11643.

2. Emilia Janiszewska-Turak, Dmytro Kovalow, Aleksander Kucy , Katarzyna Pobiega, Katarzyna Rybak, Effects of Thermal and Pulsed Electric Field on Processing on King Oyster Mushroom and Summer Black Truffle. – w recezji w Translational Food Sciences
Zgłoszenia na konferencjach odbywających się w Polsce
3. Anna Pakulska, Anna Łyczak , Sabina Galus Potencjał ekstraktów owocowych w kształtowaniu barwy folii pektynowych. Międzynarodowa Konferencja Doktorantów - "Człowiek w ruchu- interdyscyplinarne podejście do aktywności fizycznej i zdrowia". Warszawa, 21.11.2025 r., prezentacja ustna
Zgłoszenia na konferencjach międzynarodowych odbywających się poza granicami Polski
1. Negin Hamidi, Katarzyna Malinowska, Zimu Li , Anna Bzducha-Wróbel, Karolina Szulc Exploring mannoproteins from <i>Pichia kudriavzevii</i> as sustainable clean-label natural emulsifier for food applications. ELLS Scientific Student Conference 2025, Living the ELLSperience, Cultivating Scientific Innovation, 14-15 November 2025, Uppsala, Sweden, oral presentation
2. Anna Łyczak, Isra Kirmani , Karolina Kraśniewska, Andrzej Cendrowski, Sabina Galus Design of active compostable pads for strawberries. ELLS Scientific Student Conference 2025, Living the ELLSperience, Cultivating Scientific Innovation, 14-15 November 2025, Uppsala, Sweden, poster
3. Anna Łyczak, Isra Kirmani , Sabina Galus The potential of cocoa waste as a component of edible packaging films. The 6th International Electronic Conference on Foods, 28-30.10.2025 r., poster
4. Edyta Symoniuk, Szymon Kubina, Natalie Fabrykowski , Katarzyna Ratusz. Physicochemical characteristics of cold-pressed oil from different varieties of hemp (<i>Cannabis sativa</i> L.). The 6th International Electronic Conference on Foods, 28-30.10.2025 r., poster

Udział studentów w pracach badawczych kół naukowych działających na Wydziale Technologii Żywności stanowi doskonały wstęp do rozwoju ich działalności naukowej. Studenci kierunku Food Science – Technology and Nutrition mają możliwość rozwijania swoich naukowych zainteresowań w ramach różnych kół naukowych, a w szczególności Koła Naukowego Technologów Żywności oraz Koła Naukowego Zielona Chemia. Wymiernym efektem zaangażowania studentów Wydziału w działalność kół jest realizacja różnorodnych prac badawczych. W 2024 roku zrealizowali oni łącznie 26 projektów, które były finansowane przez Wydział Technologii Żywności oraz przez JM Rektora SGGW. Dodatkowo dwa projekty naukowe Koła Naukowego Technologów Żywności zdobyły finansowanie przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego w ramach konkursu Studenckie Koła Naukowe Tworzą Inspiracje. Wysoki poziom merytoryczny projektów realizowanych w ramach kół naukowych wynika m.in. z opieki naukowej pracowników naukowych pracujących w Instytucie Nauk o Żywności. Dobra współpraca pracowników ze studentami zaowocowała również wieloma nagrodami i wyróżnieniami, co dokładniej opisano w Kryterium 8.

W przypadku studiów II stopnia na ocenianym kierunku nie ma jeszcze absolwentów. W roku akademickim 2025/2026 przyjęliśmy pierwszych kandydatów na studia. Studenci II stopnia w trakcie realizacji prac magisterskich będą wykonywali badania naukowe, których celem jest nie tylko samo wykonanie doświadczeń, ale także umiejętność planowania badań ukierunkowanych na weryfikację postawionej hipotezy badawczej, statystyczne opracowanie wyników, ich omówienie i dyskusja z danymi literaturowymi oraz sformułowanie najważniejszych stwierdzeń i wyciągnięcie wniosków końcowych.

Wyrazem łączenia przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową oraz włączania studentów w prowadzenie działalności naukowej jest także aktywność pracowników w ramach funkcjonujących w SGGW Programów Tutoringu Akademickiego oraz Programu Mentoringu Akademickiego w SGGW.

Celem procesu tutorskiego w Programie Tutoringu Akademickiego w SGGW jest identyfikacja potrzeb, możliwości i zainteresowań podopiecznego, wspieranie jego indywidualnego rozwoju oraz motywowanie do osiągania zamierzonych celów. Proces tutorski prowadzi do rozwoju kompetencji osobistych, społecznych i akademickich podopiecznego, identyfikacji potencjału, samodzielnego myślenia, wyrażania własnych poglądów, logiki i dyskusji. Proces tutorski wspiera rozwijanie pasji badawczej, analizę zdobywanej wiedzy, samodoskonalenie oraz identyfikację z Uczelnią. Na kierunku FSTN aktualnie jedna studentka realizuje taki proces dydaktyczny pod opieką dr hab. Emilii Janiszewskiej-Turak, prof. SGGW. Mentoring akademicki koncentruje się na rozwoju naukowym studenta, wspierając osiąganie efektów uczenia się poprzez cykliczną pracę z mentorem. Relacja ma charakter indywidualny, a jej przebieg dokumentowany jest w karcie procesu mentorskiego.

Procesy tutorskie i mentorskie w ramach Programów w SGGW prowadzą nauczyciele akademicki wpisani na Listę Tutorów i Mentorów SGGW, którzy ukończyli certyfikowany kurs, np. organizowany w SGGW w ramach Projektu „Doskonałość Dydaktyczna Uczelni”. Wpis na Listę dokonywany jest na podstawie zgłoszenia nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej certyfikat tutora I stopnia, skierowanego do Biura Doskonałości Dydaktycznej. Wśród tutorów i mentorów są pracownicy realizujący zajęcia na kierunku Food Science Technology i Nutrition, co wskazano w opisie kryterium 2.

4. Założenia, cele i skuteczność prowadzonej polityki kadrowej, z uwzględnieniem metod i kryteriów doboru oraz rekrutacji kadry, sposobów, zasad i kryteriów oceny jakości kadry oraz udziału w tej ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także wykorzystania wyników oceny w rozwoju i doskonaleniu kadry

Polityka kadrowa INoŻ i INoŻCz w latach 2020-2025 realizowana w oparciu o zasady określone przez Uczelnię w Statucie Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik 4.6). Należy wskazać, że SGGW jest instytucją naukową, której Komisja Europejska nadała wyróżnienie HR Excellence in Research, świadczące m.in. o tym, że spełnia ona wysokie standardy związane z tworzeniem dobrych warunków pracy naukowej i badawczo-rozwojowej, przeciwdziałaniem dyskryminacji czy prowadzeniem przejrzystych procesów rekrutacji.

Przyjęta polityka kadrowa ma na celu podniesienie jakości kształcenia i prowadzenia badań naukowych. Realizowana jest w oparciu o potrzeby w zakresie kształcenia (liczba studentów, liczba godzin dydaktycznych) oraz badawcze (zapewnienie wysokiego poziomu badań) Instytutu, analizę ciągłości zatrudnienia w aspekcie posiadanych zasobów kadrowych oraz możliwości finansowe. Władze Instytutu analizują stan kadrowy i w zależności od potrzeb i możliwości składają wnioski do JM Rektora o zatrudnienie nowych pracowników. Istotnymi czynnikami są przewidywana liczba studentów (w tym przewidywana rekrutacja) oraz wiek pracowników – z uwagi na możliwość przejścia na emeryturę. Ponadto polityka kadrowa Instytutu wynika również z polityki kadrowej Uczelni, na przykład zatrudnianie tylko w wyjątkowych przypadkach osób dla których Uczelnia nie jest podstawowym miejscem pracy (np. kierowanie grantem).

Celem polityki kadrowej INoŻ i INoŻCz jest taki dobór pracowników badawczo-dydaktycznych, który zapewni jednocześnie wysoki poziom badań naukowych i wysoki poziom prowadzonej dydaktyki. W związku z tym w konkursach na zatrudnienie lub awans przewiduje się dodatkowe wymagania – poza tymi wynikającymi ze Statutu SGGW – dostosowane do profilu konkretnej Katedry, w której potencjalny/a kandydat/ka na stanowisko ma być zatrudniony/a. Naczelną zasadą jest zatrudnianie najlepszych kandydatów. O skuteczności tego podejścia świadczy m.in. publikowanie przez pracowników INoŻ i INoŻCz w uznanych czasopismach indeksowanych w bazach SCOPUS i Web of Science, prowadzenie badań w ramach programów Horyzont 2020, grantów NCN, NCBR, czy też uzyskanie od kilkunastu lat kategorii A lub B+ w ramach ewaluacji jednostek naukowych.

Kandydaci na zatrudnienie lub awans, przed przedstawieniem wniosku JM Rektorowi, muszą uzyskać pozytywną opinię Rady Instytutu.

Uzyskaniu wysokiej jakości procesu dydaktycznego i badań naukowych służy także przeprowadzana na SGGW ocena nauczycieli akademickich przeprowadzana za lata 2022-2025 zgodnie z Zarządzeniem nr 137 Rektora SGGW z dnia 30 grudnia 2021 r. w sprawie wprowadzenia *Regulaminu oceny nauczyciela akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie* (Załącznik 4.7). W Załączniku do Zarządzenia znajduje się Regulamin oceny nauczyciela akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Zgodnie z powyższym Regulaminem oceny nauczyciela akademickiego dokonuje się na podstawie wypełnionego i złożonego przez pracownika arkusza ankiety oceny nauczyciela akademickiego oraz złożonych wraz z nim załączników. Nauczyciel akademicki wypełnia arkusz oceny samodzielnie, z wyłączeniem pól przeznaczonych do wypełnienia przez bezpośredniego przełożonego i właściwą komisję oceniającą. W ankiecie nauczyciel akademicki ma prawo uwzględnić tylko i wyłącznie odpowiednio do grupy pracowników i rodzaju stanowiska, w których jest on zatrudniony, osiągnięcia badawcze oraz dydaktyczne i organizacyjne uzyskane w ocenianym okresie, których dokonał jako pracownik Uczelni i które dotyczą rodzaju zajmowanego przez tego pracownika stanowiska i pełnionej w Uczelni funkcji. W takiej sytuacji nauczyciel akademicki dołącza do ankiety zwięzłe informacje dotyczące istotnych, z jego punktu widzenia, osiągnięć dla działalności badawczej oraz dydaktycznej i organizacyjnej wraz z dokumentami poświadczającymi te osiągnięcia, potwierdzonymi przez bezpośredniego przełożonego. Punkty za inne aktywności, nieujęte w ankiecie, przedstawione przez pracownika, przyznaje odpowiednia komisja. W przypadku publikacji w czasopiśmie naukowych i popularno-naukowych możliwe jest podawanie wyłącznie publikacji, które zostały opublikowane w okresie oceny (pełne dane bibliometryczne) i są afiliowane w SGGW. Niewypełnienie ankiety w przewidzianym terminie jest równoznaczne z brakiem osiągnięć i skutkuje otrzymaniem negatywnej oceny. Podanie nieprawdziwych informacji w ankiecie oceny, które potwierdziły się w toku prac Komisji, skutkują oceną negatywną w danym zakresie oceny. Wypełnioną ankietę wraz z załącznikami i ich wykazem pracownik składa w wymaganym terminie do Komisji osobiście, za pośrednictwem pełnomocnika, w systemie informatycznym lub listem poleconym ze zwrotnym potwierdzeniem odbioru. Nadanie listu w placówce pocztowej w terminie przewidzianym na złożenie ankiety oznacza złożenie jej w terminie. W Regulaminie oceny nauczyciela akademickiego podano także liczbę punktów niezbędnych do uzyskania oceny pozytywnej. Ocenę pozytywną w działalności wskazanej poniżej, uzyskuje nauczyciel akademicki, który przez okres lat podlegających ocenie uzyskał średniorocznie liczbę punktów podanych w niniejszym paragrafie odpowiednio dla swojej grupy i swojego stanowiska. Średnioroczną liczbę punktów ustala się przez podzielenie sumy punktów uzyskanych w okresie objętym oceną przez liczbę lat, za które dokonywana jest ocena.

Minimalna średnioroczna liczba punktów, niezbędnych do uzyskania pozytywnej oceny z działalności badawczej przez nauczyciela akademickiego wynosi:

- 160 pkt. w przypadku nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku profesora lub profesora uczelni,
- 120 pkt. w przypadku nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku adiunkta,
- 80 pkt. w przypadku nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku asystenta.

W ocenie działalności dydaktycznej i organizacyjnej nauczyciela akademickiego ustala się minimalną średnioroczną liczbę punktów niezbędnych do uzyskania oceny pozytywnej:

- 30 pkt. w przypadku nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku profesora lub profesora uczelni,
- 20 pkt. w przypadku nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku adiunkta,

- 6 pkt. w przypadku nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku asystenta.

W przypadku pracowników dydaktycznych powyższe wartości są powiększone o 50%.

W zakresie działalności naukowej w ankiecie pracownik uzyskuje punkty za autorstwo albo współautorstwo publikacji w czasopismach naukowych i monografiach, liczbę cytowań publikacji naukowych według bazy ISI Web of Science, których autorem lub współautorem jest nauczyciel akademicki podlegający ocenie, aktywność w pozyskiwaniu środków finansowych na badania naukowe i prace rozwojowe, osiągnięcia w zakresie praktycznych wyników badań naukowych o potencjale komercyjnym i wdrożeniowym (np. patenty, wdrożenia), wykonane ekspertyzy, promotorstwo pracy doktorskiej, recenzowanie (rozpraw doktorskich, osiągnięć będących podstawą do nadania stopnia naukowego doktora habilitowanego, nadania tytułu naukowego profesora, będących podstawą awansu na stanowisko profesora, udział w pracach komisji doktorskiej lub habilitacyjnej), uczestnictwo w konferencjach naukowych (wygłaszanie referatu, prezentacja posteru, e-posteru, komunikatu), odbycie stażu naukowego, recenzowanie prac naukowych (monografie, artykuły naukowe, projekty), pełnienie funkcji naukowych poza SGGW w krajowych oraz międzynarodowych towarzystwach, organizacjach i instytucjach naukowych lub artystycznych lub inżynierijno-technicznych oraz członkostwo w komitetach naukowych PAN i radach naukowych instytutów, pełnienie funkcji w kolegiach redakcyjnych czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych, zamieszczonych w aktualnym wykazie MEiN, członkostwo w Radzie Doskonałości Naukowej, Radzie Głównej Nauki i Szkolnictwa Wyższego, Polskiej Akademii Nauk (członek rzeczywisty lub korespondencyjny), Polskiej Akademii Umiejętności, Akademii Młodych Uczonych, Polskiej Komisji Akredytacyjnej, Radzie Narodowego Centrum Nauki/Narodowego Centrum Badań i Rozwoju, NAWA, Fundacji na Rzecz Nauki Polskiej, Agencji Badań Medycznych oraz międzynarodowych instytucji i organizacji o podobnym profilu.

Profil ankiety nauczyciela akademickiego został tak skonstruowany, by stymulować rozwój naukowy i dydaktyczny, co bezpośrednio przekłada się na podnoszenie jakości realizowanych zajęć. W ocenie działalności dydaktycznej uwzględniane są m.in. prowadzenie zajęć w języku obcym, prowadzenie zajęć z modułów z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, promotorstwa i recenzje zakończonych prac dyplomowych, autorstwo publikacji dydaktycznych, podnoszenie kompetencji dydaktycznych, uzyskane projekty dydaktyczne oraz zajęcia dydaktyczne realizowane na uczelniach zagranicznych. Punktowane są więc działania stymulujące innowacje i doskonalenie własnego warsztatu dydaktycznego. W obszarze działalności dydaktycznej brane są także pod uwagę wyniki oceny pracowników i przedmiotów dokonane przez studentów. Studenci mają możliwość oceny każdego zajęcia i prowadzących w formie zestandaryzowanej, elektronicznej ankiety uruchamianej pod koniec każdego semestru. Wyniki ankiet studenckich analizowane są w ramach Wydziału i Instytutu, udostępniane Kierownikom Katedr oraz pracownikom (podsumowanie ankiet). Podsumowane wyniki ankiet prezentowane były też podczas posiedzenia Rady Programowej i Rady Dyscypliny, co umożliwiałoby pracownikom umiejscowić siebie w Instytucie i na Uczelni. Wyniki oceny nauczycieli akademickich dokonywanej przez studentów są ważnym elementem branym pod uwagę przy doborze obsady zajęć dydaktycznych w kolejnym roku akademickim. Dodatkowym elementem branym pod uwagę przy dokonywaniu obsady zajęć dydaktycznych są wyniki hospitacji oraz opinie uzyskane w czasie rozmów ze studentami odbywającymi zajęcia i samorządem studenckim.

Ocena działalności organizacyjnej nauczycieli akademickich obejmuje m.in. funkcje pełnione na Uczelni i poza nią, aktywność wychowawczo-organizacyjną, organizację konferencji, targów i festiwali oraz reprezentowanie uczelni w środowisku międzynarodowym.

Arkusz oceny okresowej pracownika dydaktycznego opiniowany jest przez Kierownika Katedry i przekazywany do sekretariatu Instytutu Nauk o Żywności, a następnie do Komisji ds. oceny

pracowników. Na posiedzeniu Komisji ankieta każdego nauczyciela poddawana jest analizie, w wyniku której dokonywano oceny działalności wydając w każdym obszarze ocenę pozytywną lub negatywną. Ogólna ocena pozytywna jest możliwa tylko w przypadku uzyskania za każdą formę działalności oceny pozytywnej. Z opinią komisji zapoznaje się pracownik, który w przypadku braku zgody z przedstawioną oceną może odwołać się do Uczelnianej Komisji. Ostateczne wyniki oceny przekazywane są Rektorowi.

Formą wyróżniania najlepszych dydaktyków na SGGW, organizowaną przez Radę Uczelnianą Samorządu Studentów SGGW, jest Plebiscyt Złotego Grona. Jego celem jest docenienie nauczycieli akademickich wyróżniających się wyjątkowym zaangażowaniem w proces kształcenia, pasją do nauczania, wysokim poziomem merytorycznym oraz umiejętnością przekazywania wiedzy w sposób inspirujący oraz budowaniem przyjaznej relacji ze studentami, osób otwartych i wspierających, które aktywnie odpowiadają na potrzeby studentów, tworząc atmosferę współpracy i zrozumienia. W głosowaniu mogą wziąć udział wszyscy studenci SGGW, a otrzymane wyróżnienie jest dla pracowników badawczo-dydaktycznych szczególnie cenną formą uznania. W 2025 r. nagrodzone zostały:

- dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW – w kategorii Najlepszy dydaktyk,
- dr inż. Agnieszka Tyburcy – w kategorii Najbardziej prostudencki prowadzący.

Nominacje studentów w kategorii Najlepszy Dydaktyk otrzymali:

- dr Diana Mańko-Jurkowska
- dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW
- dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW (nagroda)
- dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW
- dr hab. Stanisław Kalisz, prof. SGGW
- dr Ewa Majewska.

W kategorii Najbardziej prostudencki prowadzący nominacje otrzymali:

- dr Diana Mańko-Jurkowska
- dr inż. Agnieszka Tyburcy (nagroda)
- dr inż. Iwona Ścibisz
- dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW
- dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW
- dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW
- dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW
- dr Ewa Majewska
- dr hab. Iwona Gientka, prof. SGGW
- dr inż. Katarzyna Tarnowska.

5. System wspierania i motywowania kadry do rozwoju naukowego lub artystycznego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych

Kadra badawczo-dydaktyczna INoŻ i INoŻCz jest systematycznie wspierana i motywowana do rozwoju zawodowego dzięki wielowymiarowym działaniom funkcjonującym na poziomie Uczelni oraz Instytutu. Działania te obejmują rozwój kompetencji naukowych, dydaktycznych, jak i organizacyjnych, a ich efektywność znajduje potwierdzenie w licznych awansach zawodowych, pozytywnych wynikach ewaluacji oraz wysokiej aktywności pracowników.

O wysokiej motywacji pracowników INoŻ i INoŻCz do rozwoju zawodowego świadczy fakt, że w latach 2020-2025 12 pracowników Instytutów otrzymało z rąk Prezydenta RP tytuł profesora (4 kolejne postępowania są w toku), 12 osób uzyskało stopień doktora habilitowanego, a 11 osób stopień doktora (tabela 4.7). Jest to także udokumentowaniem pozytywnego skutku polityki kadrowej Instytutu.

Potwierdzeniem wysokiej jakości działalności naukowej pracowników obu Instytutów są także otrzymane wyniki ewaluacji jednostek naukowych. W 2016 roku Wydział Nauk o Żywności (poprzednik INoŻ) uzyskał kategorię A. W latach 2017-2021 ewaluacja obejmowała dyscyplinę technologia żywności i żywienia, współtworzoną przez Instytut Nauk o Żywności i Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka. W tej ewaluacji uzyskano kategorię B+. Ponadto, fakt, iż niemal cała kadra reprezentuje dyscyplinę technologia żywności i żywienia, stanowi dowód jej wysokiego potencjału naukowego, ściśle powiązanego z efektami kształcenia na ocenianym kierunku.

Tabela 4.7. Wykaz pracowników INoŻ i INoŻCz, którym nadano tytuł profesora, stopień doktora habilitowanego lub stopień doktora w latach 2020-2025, a które są aktualnie zatrudnione w INoŻ

Rok nadania tytuł / stopnia	Imię i nazwisko pracownika	Stopień / tytuł	Dziedzina / dyscyplina
2020	Piotr Koczoń	Profesor	Nauki rolnicze / technologia żywności i żywienia
	Anna Żbikowska		
2023	Hanna Kowalska		
2024	Ewa Gondek		
	Ewa Jakubczyk		
	Monika Janowicz		
	Renata Kazimierczak		
2025	Agata Marzec		
	Małgorzata Ziarno		
	Anna Kamińska-Dwórznička		
	Katarzyna Samborska		
	Joanna Trafiatek		
2020	Marta Chmiel	Dr hab.	
2021	Sabina Galus		
	Beata Bilska		
2023	Agata Fabiszewska		
	Monika Garbowska		
	Marzena Tomaszewska		
	Dziendzikowska Katarzyna		
2024	Aleksandra Jedlińska		
	Danuta Gajewska		
	Katarzyna Świąder		
2025	Iwona Wojtasik-Kalinowska		
	Monika Marcinkowska-Lesiak		
2021	Bartłomiej Zieniuk	Dr inż.	
	Katarzyna Pobiega		
2023	Rita Brzezińska		
	Katarzyna Rybak		
	Iwona Szymańska		
2024	Alicja Barańska-Dotomisiewicz		
	Łukasz Kopiasz		
2025	Katarzyna Wierzchowska		
	Magdalena Karwacka		
	Iga Piasecka-Lenartowicz		
	Kacper Szewczyk		

Kadra badawczo-dydaktyczna jest wspierana i motywowana do ciągłego rozwoju przez programy działające na Uczelni i w Instytucie. Na wniosek Dyrektora Instytutu po zaopiniowaniu przez Senacką Komisję Nauki, co roku wyróżniającym się pracownikom INoŻ przyznawane są nagrody JM Rektora SGGW za całokształt działalności na SGGW oraz za szczególne osiągnięcia w zakresie działalności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej (tabela 4.4.). W INoŻ działa system podziału subwencji na badania naukowe uzależniający ilość środków, jakie otrzymuje jednostka od wyników działalności naukowej wg algorytmu uczelnianego. Dyrektor INoŻ dokonuje podziału przyznanej subwencji na podstawie liczby punktów za publikacje za ostatnie 4 lata, liczby zrealizowanych godzin dydaktycznych (wykłady + ćwiczenia x 2), stanu kadry (zróżnicowane punkty za stanowisko), przyniesionych środków z działań innych niż subwencja. Jednym z

instrumentów motywacyjnych w SGGW w Warszawie jest motywacyjny system wynagrodzeń (Zarządzenie Nr 78 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 31 lipca 2023 r. w sprawie wymogów i zasad przydzielania punktów motywacyjnego systemu wynagradzania pracowników SGGW – Załącznik 4.8) mający na celu finansowe wspieranie i wyróżnianie tych pracowników, których osiągnięcia znacząco wpływają na rozwój Uczelni i przyczyniają się do wzrostu jej prestiżu na forum krajowym i międzynarodowym. Funkcjonowanie systemu polega na okresowym zwiększeniu wynagrodzenia zasadniczego pracowników SGGW przez kolejnych 12 miesięcy. Z INOŻ takie wynagrodzenie przyznawane jest 2-3 osobom. Ubiegać się o niego może pracownik, który w roku poprzedzającym ocenę spełnił łącznie następujące kryteria: pełnił rolę kierownika projektu badawczego lub badawczo-rozwojowego, finansowanego w trybie konkursowym, realizowanego przez SGGW o wartości dofinansowania projektu dla SGGW co najmniej 100 000 zł lub pełnił rolę kierownika zadania w projekcie realizowanym we współpracy SGGW z innymi podmiotami w ramach konsorcjum, w którym wartość dofinansowania projektu dla SGGW wyniosła co najmniej 100 000 zł lub kierował realizacją usługi badawczej o charakterze naukowym (KZL) na zlecenie podmiotu nienależącego do systemu szkolnictwa wyższego i nauki o wartości jednorazowego zlecenia na ww. usługę co najmniej 100 000 zł oraz w roku poprzedzającym ubieganie się o okresowe zwiększenie wynagrodzenia opublikował, jako autor pierwszy lub korespondencyjny, publikację naukową z afiliacją SGGW, o wartości punktowej co najmniej 100 pkt. Pracownicy, którzy biorą udział w realizacji projektów finansowanych ze środków pochodzących ze źródeł innych niż subwencja mogą mieć także obniżone pensum dydaktyczne (Zarządzenie Nr 105 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 10 października 2024 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania – Załącznik 4.5). Do programów motywujących pracowników do intensywnej pracy naukowej, realizacji staży naukowych oraz samorozwoju należą także:

1. Własny Fundusz Stypendialny (Zarządzenie Nr 156 Rektora SGGW z dnia 19 grudnia 2024 r. zmieniającego Zarządzenie Nr 124 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 listopada 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu w sprawie zasad, trybu przyznawania i wypłacania stypendiów finansowanych z Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW dla pracowników będących nauczycielami akademickimi i doktorantów wraz z Załącznikiem – Załącznik 4.9),
2. System Wsparcia Finansowego dla Naukowców i Zespołów Badawczych w celu przyznania wsparcia finansowego naukowcom i zespołom badawczym. Dotyczy on zespołów, które złożyły wnioski o dofinansowanie projektów w ramach zewnętrznych konkursów otwartych o zasięgu krajowym lub międzynarodowym ogłaszanych przez instytucje finansujące, a nie uzyskały pozytywnej decyzji o przyznaniu dofinansowania na ich realizację (Zarządzenie nr 36 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 14 kwietnia 2021 zmieniające Zarządzenie nr 2 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 12 lutego 2019 roku w sprawie Systemu Wsparcia Finansowego dla Naukowców i Zespołów Badawczych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – Załącznik 4.10),

Program mentoringowy "Twój start w doktorat" –inicjatywa wspierająca kandydatów do Szkoły Doktorskiej SGGW na każdym etapie rekrutacji, od przygotowania dokumentów po rozmowy kwalifikacyjne – stworzony przez doktorantów SGGW w Warszawie.

Wszystkie te działania znacząco przyczyniają się do podnoszenia jakości aktywności naukowej pracowników i doktorantów Instytutu, a także pozytywnie wpływają na jakość prowadzonej dydaktyki.

Pracownicy obu Instytutów każdego roku aplikują i wyjeżdżają w ramach programu Erasmus+ na krótkoterminowe wyjazdy dydaktyczne na uczelnie zagraniczne, w tym w ramach współpracy z

Bohai University w Chinach w ramach wspólnego programu studiów na kierunku FSTN (tabela 4.8).

Tabela 4.8. Działalność dydaktyczna pracowników INoŻ i INoŻCZ na uczelniach zagranicznych w latach 2022-2025

Imię i nazwisko pracownika	Termin pobytu	Uczelnia/Instytut przyjmujący	Program
Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW	7.11-11.11.2022	Czech University of Life Sciences, Czechy	Staff Mobility for Teaching
Prof. dr hab. Ewa Jakubczyk	24.04-28.04.2023	University of Bologna, Włochy	
Prof. dr hab. Anna Kamińska-Dwórznička	24.04-28.04.2023	University of Bologna, Włochy	
Prof. dr hab. Piotr Koczoń	24.04-28.04.2023	University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Rumunia	
Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW	24.04-28.04.2023	University of Split, Chorwacja	
Dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW	18.09-22.09.2023	Izmir Institute of Technology, Turcja	
Dr Ewa Majewska	18.09-22.09.2023	Izmir Institute of Technology, Turcja	
Dr hab. Agata Górka, prof. SGGW	11.09-15.09.2023	Higher Education Institution, Litwa	
Dr hab. Ewa Ostrowska-Ligeza, prof. SGGW	11.09-15.09.2023	Higher Education Institution, Litwa	
Dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW	11.09-15.09.2023	Higher Education Institution, Litwa	
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	18.09-22.09.2023	University of Zagreb, Chorwacja	
Prof. dr hab. Piotr Koczoń	29.09-4.10.2023	University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Rumunia	
Prof. dr hab. Anna Zbikowska	4.12-8.12.2023	Slovak University of Agriculture in Nitra, Słowacja	
Dr Ewa Majewska	12.02-16.02.2024	University of British Columbia, Kanada	
Prof. dr hab. Anna Kamińska-Dwórznička	20.05-25.05.2024	University of Galati, Rumunia	
Prof. dr hab. Katarzyna Samborska	20.05-25.05.2024	University of Galati, Rumunia	
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	4.12-22.12.2023	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University
Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW	02-13.07.2023	Robert H. Smith Faculty of Agriculture Food and Environment, The Hebrew University of Jerusalem, Rehovot, Izrael	BIP "Food-of-the-Future – Nutritional and Technological Aspects" Euro league for Life Sciences Summer School, Virtual component
Dr Ewa Majewska	12-16.02.2024	University of British Columbia	Staff Mobility for Teaching
Dr Ewa Majewska	14-18.10. 2024	Ecole Nationale Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes Atlantique Oniris	
Dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW	14-18.10.2024	Ecole Nationale Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes Atlantique Oniris	
Dr inż. Jolanta Małajowicz	11-17.09.2024	L'Institut Agro Dijon, Francja	
Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW	09-13.09.2024	Czech University of Life Sciences Prague, Czechy	
Prof. dr hab. Anna Zbikowska	08-12.07.2024	Slovak University of Agriculture in Nitra, Słowacja	
Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW	26.08.2024-30.08.2024	University of Split, Chorwacja	
Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW	15.06.2024-30.06.2024	The University of British Columbia, Vancouver, Kanada	Stypendium Fundacji im. A. i P. Dekaban
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	31.05-05.06.2024	The University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, Rumunia	Staff Mobility for Teaching
Prof. dr hab. Piotr Koczoń	1.09-30.09.2024	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University

Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	25-29.11.2024	University of Montenegro, Czarnogóra	Staff Mobility for Teaching
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	25-29.11.2024	Podgorica, Czarnogóra	
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	29.05-28.06.2024	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	02.09-27.09.2024	Bohai University, Chiny	
Prof. dr hab. Piotr Koczoń	31.05-05.06.2024	The University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, Rumunia	Staff Mobility for Teaching
Dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW	11-17.09.2024	L'Institut Agro Dijon, Francja	
Dr hab. Aleksandra Jedlińska	07.05-31.05.2024	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University
Dr inż. Agnieszka Górską	3.06-7.06.2024	Instituto Politecnico de Coimbra, Portugalia	Staff Mobility for Teaching
Dr inż. Rita Brzezińska	3.06-7.06.2024	Instituto Politecnico de Coimbra, Portugalia	
Dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW	9-12.09.2024	University of Zagreb, Chorwacja	
Dr hab. Ewa Ostrowska-Ligeża, prof. SGGW	9-12.09.2024	University of Zagreb, Chorwacja	
Dr hab. Agata Górską, prof. SGGW	9-12.09.2024	University of Zagreb, Chorwacja	
Dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW	8-12.09.2025	Universitat Politecnica de Valencia, Włochy	
Dr hab. Ewa Ostrowska-Ligeża, prof. SGGW	8-12.09.2025	Universitat Politecnica de Valencia, Włochy	
Dr hab. Agata Górską, prof. SGGW	8-12.09.2025	Universitat Politecnica de Valencia, Włochy	
Dr inż. Bartłomiej Zieniuk	03-07.03.2025	University of Banja Luka, Bośnia i Hercegowina	
Dr inż. Agnieszka Górską	23-30.06.2025	Universidad de Almería, Hiszpania	
Dr inż. Agnieszka Górską	2-6.06.2025	National Chung Hsing University, Tajwan	
Prof. dr hab. Ewa Jakubczyk	05-26.05.2025	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University
Dr hab. Aleksandra Jedlińska	24.05-12.06.2025	Bohai University, Chiny	
Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW	27.05.2025	UNIMORE, Università Degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Włochy	Blended Intensive Program – BIP UNIMORE – UNIGREEN “Discovery of the top food productions: Scientific and practical approach” Virtual component
Dr hab. Dorota Derewiaka, prof. SGGW	13-16.05.2025	University of Zagreb, Chorwacja	Staff Mobility for Teaching
Dr Ewa Majewska	02-06.06.2025	National Chung Hsing University, Tajwan	
Dr Ewa Majewska	15-18.09.2025	Instituto Politecnico de Coimbra, Portugalia	
Dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW	15-19.09.2025	Instituto Politecnico de Coimbra, Portugalia	
Dr inż. Iga Piasecka-Lenartowicz	25-30.05.2025	Aristotle University of Thessaloniki, Grecja	
Dr inż. Jolanta Małajowicz	26-30.05.2025	Hospital del Mar Research Institute, Barcelona, Hiszpania	
Prof. dr hab. Katarzyna Samborska	12-16.05.2025	Akdeniz University, Turcja	
Dr inż. Alicja Barańska-Dołomiszewicz	12-16.05.2025	Akdeniz University, Turcja	
Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW	07-11.07.2025	University of Pisa, Włochy	
Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW	04.08.2025-08.08.2025	University of Latvia, Ryga, Łotwa	Staff Mobility for Teaching
Dr inż. Rita Brzezińska	23-30.06.2025	Universidad de Almería, Hiszpania	
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	02-06.06.2025	University of Zagreb, Zagrzeb, Chorwacja	

Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	31.08.-29.09.2025	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University
Dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW	26-30.05.2025	Hospital del Mar Research Institute, Barcelona, Hiszpania	Staff Mobility for Training
Dr inż. Katarzyna Wierzchowska	26-30.05.2025	Hospital del Mar Research Institute, Barcelona, Hiszpania	
Prof. dr hab. Piotr Koczoń	31.05-5.06.2025	The University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, Rumunia	Staff Mobility for Teaching
Prof. dr hab. Piotr Koczoń	1.06-30.06.2025	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University
Dr inż. Alicja Ponder	visiting professor, course leader	Course: Food quality and security in organic agriculture Academic Year: 2024/2025,	Viterbo, University of Tuscia
Dr hab. Małgorzata Drywień, prof. SGGW	Erasmus+/ wykłady	“Discretionary food in modern nutrition”; Faculty of Agriculture and Food Resources	Institute of Nutrition and Genomics; Slovak University of Agriculture
Dr hab. Dominika Średnicka-Tober, prof. SGGW	Wykładowca - międzynarodowa szkoła letnia	Udział w roli wykładowcy w szkole letniej “CoffeeCrack: Unveiling Indonesia’s Bean-To-Cup Journey Through Science and Technology”, organizowanej 28.07-5.08.2025 przez IPB - udział zdalny.	University of South-East Asia Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center (Bogor, Indonezja)
dr inż. Maria Szmidt	Wykłady, ćwiczenia	Wykłady i zajęcia prowadzone dla studentów z Chin w ramach dwóch przedmiotów: Food Nutriology, Diet Culture in Central Europe	Bohai University Chiny
Prof. dr hab. Joanna Kałuża	Wykłady, ćwiczenia	Wykłady i zajęcia prowadzone dla studentów z Chin w ramach dwóch przedmiotów: Food Nutriology, Diet Culture in Central Europe	Bohai University Chiny

Zaprezentowane wyżej możliwości tworzą solidne podstawy systematycznego rozwoju pracowników, a w konsekwencji – do podnoszenia ich kwalifikacji i kompetencji. Prowadzenie zajęć dydaktycznych wymaga dziś od wykładowców nie tylko bardzo dobrej znajomości wykładanego przedmiotu, lecz także szerokiej wiedzy ogólnej, pozwalającej na prowadzenie dyskusji wykraczających poza wąski zakres tematyczny. Studenci oczekują bowiem możliwości zadawania pytań i podejmowania rozmów również na tematy luźno związane z treściami zajęć. Dlatego prowadzący zajęcia powinni dysponować zarówno aktualną wiedzą merytoryczną, jak i doświadczeniem oraz umiejętnościami dydaktycznymi, które umożliwią osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się w obszarze wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Wymagania te doprowadziły do konieczności weryfikacji osób prowadzących i koordynujących zajęcia, również pod kątem zgodności prowadzonych przez nich badań naukowych z treściami programowymi kierunku.

Pracownicy prowadzący dydaktykę na ocenianym kierunku ciągle podnoszą swoje kompetencje. Uczelnia m.in. w ramach Zintegrowanego Programu Rozwoju SGGW na rzecz Rozwoju Regionalnego (POWER) w latach 2019-2023 stworzyła cały szereg możliwości dotyczących doskonalenia kompetencji kadr uczelni, m.in. kursy językowe, zajęcia z kompetencji tzw. miękkich itp. Pracownicy INoŻ licznie biorą także udział w szkoleniach i kursach realizowanych w ramach projektu „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych” (FERS.01.05-IP.08-0067/23-00), którego celem jest dostosowanie oferty dydaktycznej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie do potrzeb branży rolnej, spożywczej i energetyki odnawialnej, zielonej i cyfrowej transformacji oraz projektu „GreenTechEducation – SGGW dla gospodarki przyszłości” (FERS.01.05-IP.08-0330/23-00), którego celem jest dostosowanie oferty dydaktycznej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie do potrzeb gospodarki, rynku pracy, zielonej i cyfrowej transformacji w okresie 06.2024-12.2029, poprzez kompleksowy program wsparcia i działania, które służą uprządkowaniu, uatrakcyjnieniu i ubranżowaniu kształcenia.

W latach 2020–2025 pracownicy INoŻ i INoŻCz systematycznie podnosili swoje kwalifikacje, biorąc udział w szerokim wachlarzu kursów, szkoleń, studiów podyplomowych oraz programów mentorskich, zarówno krajowych, jak i zagranicznych (Załącznik 4.11 i Załącznik 4.12). Zestawienie pokazuje, że rozwój zawodowy kadry ma charakter wielowymiarowy i bezpośrednio przekłada się na jakość kształcenia na ocenianym kierunku. Pracownicy odbyli szereg szkoleń z zakresu nowoczesnych metod dydaktycznych i wykorzystania technologii w kształceniu, w tym były to kursy dotyczące projektowania materiałów e-learningowych, wykorzystania gier, tutoringu i mentoringu akademickiego oraz pracy z narzędziami cyfrowymi. Dzięki temu kadra posiada aktualne kompetencje do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod aktywizujących, technik kształcenia na odległość oraz pracy w środowisku cyfrowym. Bardzo rozbudowany był również blok szkoleń dotyczących wsparcia studentów i dostępności – praca z osobami w spektrum autyzmu, z zaburzeniami psychicznymi, neuroróżnorodnością czy w sytuacjach kryzysowych oraz przeciwdziałanie dyskryminacji i mobbingowi. Potwierdza to, że INoŻ konsekwentnie realizuje założenia Uczelni dostępnej i włączającej oraz dba o wysoką jakość relacji nauczyciel–student. Dzięki szkoleniom pracownicy rozwinęli także swój potencjał naukowy i metodyczny, biorąc udział w licznych szkoleniach ze statystyki, analizy danych, data science, nowoczesnych technik analitycznych i mikrobiologicznych, a także kursy poświęcone pisaniu i upowszechnianiu publikacji naukowych oraz pozyskiwaniu grantów. Uczestnictwo w tego typu aktywnościach wzmacnia potencjał badawczy INoŻ i umożliwia bieżące przenoszenie wyników badań do procesu dydaktycznego. Dopełnieniem kompetencji pracowników INoŻ jest udział w szkoleniach z zakresu bezpieczeństwa informacji, ochrony danych osobowych, BHP oraz pierwszej pomocy, a także rozwój kompetencji miękkich, mentorskich i zarządczych. Jest to zatem spójny system wsparcia kadry, w którym rozwój naukowy, dydaktyczny, organizacyjny i psychospołeczny traktowane są jako ściśle powiązane elementy podnoszenia jakości kształcenia na kierunku FSTN.

Misją SGGW jest służenie rozwojowi gospodarczemu i intelektualnemu polskiego społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem obszarów wiejskich, gospodarki żywnościowej i szeroko rozumianego środowiska przyrodniczego. Uczelnia stawia sobie za cel prowadzenie na najwyższym poziomie badań naukowych i kształcenia oraz działalności wdrożeniowej. Podstawą tożsamości i sukcesów Uczelni są wartości takie, jak profesjonalizm, dbałość o jakość, pracowitość oraz innowacyjność. SGGW jako jedna z pierwszych dwudziestu uczelni polskich w dniu 1 lipca 2015 r. podpisała Deklarację poparcia dla stosowania zasad Europejskiej Karty Naukowca (EKN) i Kodeksu Postępowania przy rekrutacji pracowników naukowych (KP). Było to zarówno naturalnym elementem wypełniania misji Uczelni, jak i stosowania zaleceń Komisji Europejskiej. SGGW w pełni rozpoznaje potrzebę tworzenia atrakcyjnego środowiska pracy badawczej, aby naukowcy zatrudnieni w Uczelni czuli się zmotywowani do aktywnej pracy w środowisku naukowym krajowym i zagranicznym, a Uczelnia była postrzegana przez potencjalnych pracowników naukowych, także z zagranicy, jako poważny partner do współpracy oraz atrakcyjne miejsce pracy. Dzięki temu SGGW będzie mogła tworzyć nowe silne zespoły naukowe i wykorzystywać nowoczesną infrastrukturę badawczą do podniesienia jakości badań, poziomu kształcenia i wzmocnienia międzynarodowej konkurencyjności, co pozwoli na wypełnienie misji Uczelni i realizację strategii rozwoju Uczelni. 19 maja 2017 roku SGGW otrzymała prawo używania logo HR Excellence in Research (HRS4R). W ramach działań ujętych w tej strategii był m.in. dostęp do doradztwa zawodowego - upowszechnienie systemu informowania pracowników naukowych o wymaganych kryteriach do uzyskania awansów naukowych (np. na stopień doktora habilitowanego) oraz wprowadzenie systemu redukcji pensum dydaktycznego dla osób o dużym zaangażowaniu w prowadzenie badań naukowych. Aktualne wymagania przedstawione są w Zarządzeniu Nr 90 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 20 października 2023 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania. W dniu 5 lipca 2024 r. odbyło się uroczyste powołanie członków Zespołów roboczych, których zadaniem jest zapewnienie wdrażania Strategii HR

Excellence in Research w SGGW zgodnie z Zarządzeniem nr 7 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 16 lutego 2024 r. *w sprawie powołania Komitetu Sterującego, Koordynatora o wdrażania Strategii HR LOGO oraz Zespołów roboczych do realizacji Strategii Zarządzania Zasobami Ludzkimi dla Naukowców i Planu działania w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w oparciu o Europejską Kartę Naukowca* (Załącznik 4.13). W skład wskazanych zespołów roboczych wchodzi pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka (prof. dr hab. Jadwiga Hamułka oraz prof. Dr hab. Marcin Kurek) oraz Instytutu Nauk o Żywności (dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW).

Od dnia 1 października 2019 r., zgodnie z Ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2018 r., poz. 1668), stopień doktora habilitowanego jest nadawany w drodze postępowania habilitacyjnego, wszczętego na wniosek składany do podmiotu habilitującego za pośrednictwem Rady Doskonałości Naukowej. Zasady przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego, dla których podmiotem habilitującym jest SGGW określa Regulamin wprowadzony Uchwałą Nr 90 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 roku *w sprawie uchwalenia Regulaminu przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie* (Załącznik 4.14).

Nawiązanie stosunku pracy z nauczycielem akademickim w SGGW, na czas określony lub nieokreślony, na podstawie umowy o pracę, w wymiarze przekraczającym połowę pełnego wymiaru czasu pracy, w przypadkach przewidzianych przez Ustawę z dn. 20.07.2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2018 poz. 1668), następuje po przeprowadzeniu otwartego konkursu, zgodnie z zasadami określonymi w Statucie SGGW. Konkurs na stanowisko profesora nadzwyczajnego ogłasza Rektor na wniosek Dyrektora Instytutu, a wniosek jest wcześniej opiniowany przez Radę Instytutu. O ogłoszeniu konkursu na stanowisko profesora nadzwyczajnego w określonej dziedzinie, dyscyplinie i specjalności naukowej (którego treść akceptowana jest przez Rektora za pośrednictwem Biura Obsługi Nauki) informuje się w Biuletynie Informacji Publicznej na stronach podmiotowych: SGGW, ministra oraz ministra nadzorującego uczelnię w terminie 30 dni odpowiednio przed konkursem i po jego zakończeniu. Informację o konkursie Rektor udostępnia także w języku angielskim na stronach internetowych Komisji Europejskiej w europejskim portalu dla mobilnych naukowców, przeznaczonym do publikacji ofert pracy dla naukowców, w terminie 30 dni przed konkursem. Informację o konkursie można było także udostępnić poprzez wywieszenie ogłoszeń na terenie SGGW oraz przesłanie informacji o konkursie do innych uczelni i instytucji naukowych krajowych lub zagranicznych.

Zgodnie z zasadami wskazanymi w Statucie SGGW i Ustawie, nauczyciele akademicy mogą być awansowani przez Rektora:

- z własnej inicjatywy po zasięgnięciu opinii Dyrektora Instytutu i Rady Instytutu,
- na wniosek Dyrektora Instytutu i Rady Instytutu,
- na wniosek kierownika jednostki niewchodzącej w skład instytutu, w której nauczyciel akademicki jest zatrudniony.

Rektor każdorazowo, w przedmiocie awansowania nauczycieli akademickich, podejmuje decyzję o zastosowanie jednej z dwóch, określonych w Statucie, procedur: konkursowej - na zasadach przewidzianych w Statucie do nawiązywania stosunku pracy z nauczycielami akademickimi w SGGW albo bezkonkursowej. Rektor przy awansowaniu nauczycieli akademickich kieruje się zasadami, odnoszącymi się do spełniania wymogów przy zatrudnianiu na stanowiska pracowników dydaktycznych, badawczych i badawczo-dydaktycznych oraz bierze w szczególności pod uwagę:

- całość dorobku nauczyciela akademickiego, w tym jego dotychczasowe osiągnięcia naukowe w przypadku pracowników badawczych i badawczo-dydaktycznych, a w

przypadku pracowników dydaktycznych osiągnięcia dydaktyczne i uznany dorobek zawodowy w odpowiedniej specjalności;

- wyniki oceny okresowej,
- potrzeby stabilizacji i rozwoju kadry naukowo-dydaktycznej w instytucie lub w jednostce organizacyjnej niebędącej instytutem, w której nauczyciel akademicki jest zatrudniony.

Na przykład na stanowisku profesora uczelni zatrudniona może być osoba, która:

- posiada co najmniej stopień doktora oraz wykazuje się wyróżniającym i uznanym w środowisku międzynarodowym dorobkiem naukowym w reprezentowanej specjalności,
- jest autorem lub współautorem co najmniej 20 artykułów naukowych lub monografii naukowych, które ukazały się w czasopismach lub wydawnictwach ujętych w obowiązującym dla roku ich opublikowania wykazie, o którym mowa w § 87 ust. 1 i 4, w tym co najmniej 10 artykułów naukowych w czasopismach z bazy JCR, a po uzyskaniu stopnia doktora habilitowanego co najmniej 5 artykułów naukowych lub monografii naukowych, które ukazały się w czasopismach lub wydawnictwach ujętych w obowiązującym dla roku ich opublikowania wykazie, w tym co najmniej 3 artykułów naukowych w czasopismach z bazy JCR,
- w ciągu ostatnich 2 lat kalendarzowych uzyskała średniorocznie liczbę punktów za artykuły naukowe, monografie naukowe lub rozdziały w monografiach naukowych o co najmniej 50% wyższą niż minimalna średnioroczna liczba punktów niezbędnych do uzyskania pozytywnej oceny z działalności badawczej dla nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku adiunkta, określona w aktualnych na dzień złożenia wniosku zasadach oceny nauczyciela akademickiego,
- pełni lub pełniła rolę kierownika projektu lub projektów obejmujących badania naukowe lub prace rozwojowe lub realizację inwestycji związanych z kształceniem i działalnością naukową, utrzymaniem aparatury naukowo-badawczej, stanowiska badawczego (SPUB) lub specjalnej aparatury informatycznej (SPUBi), finansowanych w trybie konkursowym przez instytucje zagraniczne lub organizacje międzynarodowe oraz przez instytucje krajowe, lub pozyskanie, za pośrednictwem SGGW, funduszy na wykonanie usług badawczych (KZL) na zlecenie podmiotów nienależących do systemu szkolnictwa wyższego i nauki o wartości co najmniej 100 000 zł lub odbyła łącznie co najmniej ośmiotygodniowy udokumentowany staż naukowy w zagranicznym ośrodku naukowym,
- posiada udokumentowany dorobek dydaktyczny lub autorstwo podręczników lub kierowanie projektami dydaktycznymi lub edukacyjnymi w ramach konkursów zewnętrznych instytucji finansujących badania,
- wykazuje się dorobkiem w zakresie kształcenia kadr naukowych i była lub jest promotorem lub promotorem pomocniczym w co najmniej jednym przewodzie doktorskim lub postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora lub sprawuje opiekę naukową jako promotor lub promotor pomocniczy doktoranta w szkole doktorskiej lub sporządziła co najmniej jedną recenzję rozprawy doktorskiej lub w postępowaniu habilitacyjnym,
- posiada co najmniej dobrą znajomość języka angielskiego lub innego języka kongresowego, w stopniu umożliwiającym samodzielne pisanie publikacji naukowych w tym języku oraz wygłaszanie doniesień na konferencjach naukowych,
- spełnia dodatkowe wymagania, w tym konkretne cele i zadania badawcze lub organizacyjne, określone w warunkach konkursu.

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 4:

Ważną formą działalności kadry badawczo-dydaktycznej INoŻ, podnoszącą jej kwalifikacje są organizowane, często we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, konferencje i seminaria naukowe, podczas których istnieje możliwość wymiany informacji i prowadzenia dyskusji

naukowych, co w efekcie przekłada się na doskonalenie warsztatu dydaktycznego. W latach 2020-2025 Instytut był organizatorem lub współorganizatorem szeregu konferencji, a m.in. corocznego Sympozjum Inżynierii Żywności organizowanego przez Katedrę Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji oraz Sympozjum naukowego z cyklu "Drobnoustroje i ich metabolity" organizowanego przez Katedrę Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności, a także Konferencji Naukowo-Branżowej pt: „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy. INoŻ współorganizował także z Euroleague for Life Sciences w ramach konferencji studenckiej w ramach sieci Euroleague for Life Sciences (ELLS) - Green (r)evolution: from molecules to ecosystems, Food Symposium 3.0 współorganizowaną z LSU AgCenter (Luisiana, USA), XXVII Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej oraz konferencję poświęconą kompetencjom potrzebnym w sektorze spożywczym, również w kontekście trendów konsumenckich ("Oczekiwane kompetencje w branży spożywczej w kontekście aktualnej i prognozowanej sytuacji gospodarczej oraz trendów konsumenckich. Podsumowanie działań Sektorowej Rady ds. Kompetencji w sektorze żywności wysokiej jakości"). Od wielu lat Instytut oferuje także studia podyplomowe, które cieszą się zainteresowaniem słuchaczy, a są to studia podyplomowe pt:

- Bezpieczeństwo i jakość w łańcuchu żywnościowym - Studia rozwijają kompetencje w zakresie zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności zgodnie z prawem UE oraz wymaganiami WPR. Skierowane są do pracowników sektora spożywczego i osób nadzorujących systemy jakości,
- Chemia dla nauczycieli - przygotowują nauczycieli do nauczania chemii w szkołach podstawowych i ponadpodstawowych zgodnie z wymogami MEN. Umożliwia zdobycie wiedzy merytorycznej i formalnych uprawnień,
- Metody oceny handlowej i bezpieczeństwa żywności - Studia uczą stosowania metod analitycznych do oceny jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zapoznają z zasadami akredytacji laboratoriów. Przeznaczone są dla osób pracujących w przemyśle spożywczym, laboratoriach i jednostkach nadzoru,
- Techniki mikrobiologiczne oraz systemy zarządzania w zapewnieniu higieny, jakości i bezpieczeństwa w praktyce przemysłowej - Program obejmuje metody mikrobiologiczne i systemy zapewniania higieny oraz jakości w branżach spożywczej, farmaceutycznej i kosmetycznej. Dedykowany jest pracownikom laboratoriów i osobom odpowiedzialnym za kontrolę procesów produkcyjnych.

W ramach szkoleń dla pracowników i studentów na kampusie Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie 7.10.2025 odbyły się ćwiczenia służb mundurowych, w których uczestniczyli funkcjonariusze Policji oraz Straż Akademicka SGGW. Wspólne szkolenie, które odbyło się z inicjatywy SGGW miało na celu doskonalenie współpracy w sytuacjach kryzysowych, sprawdzenie skuteczności obowiązujących procedur oraz podniesienie poziomu bezpieczeństwa całej społeczności akademickiej. Podczas ćwiczeń przeprowadzono symulacje interwencji, które mogą wystąpić na terenie uczelni. Kampus stał się na kilka godzin miejscem realistycznych scenariuszy działań – z udziałem umundurowanych funkcjonariuszy, radiowozów oraz sygnałów dźwiękowych i świetlnych. Wszystkie aktywności były wcześniej zaplanowane i stanowiły element cyklicznego programu profilaktyczno-szkoleniowego prowadzonego przez SGGW. Te działania uznajemy za bardzo ważne dla poczucia bezpieczeństwa studentów i nauczycieli akademickich.

Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie

1. *Stan, nowoczesność rozmiary i kompleksowość bazy dydaktycznej i naukowej służącej realizacji zajęć oraz działalności naukowej na ocenianym kierunku w dyscyplinie, do której kierunek jest przyporządkowany*

Kampus SGGW jest jednym z największych w Polsce i wyjątkowo przyjaznym miejscem dla studentów. Lokalizuje na jednym obszarze budynki związane z realizacją dydaktyki, w tym budynek dedykowany nauczaniu języków obcych, Bibliotekę Główną, obiekty sportowe Uczelni, akademiki, budynki administracyjne, lokale przeznaczone do wykorzystania przez studentów zrzeszonych w samorządach, kołach naukowych czy agendach kulturalnych Uczelni i inne. W obecnej strukturze organizacyjnej SGGW INOŻ jest jednostką naukowo-badawczą SGGW prowadzącą badania naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. WTŻ stanowi jednostkę dydaktyczną SGGW organizującą kształcenie w ramach 4 kierunków studiów (w tym Food Science – Technology and Nutrition) osadzonych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. WTŻ i INOŻ dysponują odpowiednią infrastrukturą dydaktyczną oraz zapleczem badawczo-naukowym, które umożliwiają realizację procesu kształcenia i programu studiów na wysokim poziomie. Umożliwia to osiągnięcie przez studentów zamierzonych efektów kształcenia/ uczenia się. Wszystkie zajęcia ujęte w planie studiów ocenianego kierunku realizowane są w budynkach zlokalizowanych na terenie nowej części Kampusu SGGW, zlokalizowanej pomiędzy ulicą Nowoursynowską, Ciszewskiego oraz aleją Jana Rodowicza „Anody” na Ursynowie. W największym wymiarze są one realizowane w budynku INOŻ (bud. 32, ul. Nowoursynowska 159c), a w proces kształcenia włączone są następujące jednostki organizacyjne INOŻ: Katedra Technologii i Oceny Żywności (KTiOŻ), Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności (KBiMŻ), Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji (KIŻiOP) oraz Katedra Chemii (KCh). Katedra Technologii i Oceny Żywności składa się z 5 Zakładów - Zakład Technologii Mięsa, Zakład Technologii Mleka, Zakład Oceny Jakości Żywności, Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż oraz Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych. Wszystkie Katedry zlokalizowane są w budynku INOŻ (bud. 32, ul. Nowoursynowska 159c), przy czym Katedra Chemii jest także częściowo zlokalizowana w bud. 23 (ul. Ciszewskiego 8). Zakład Oceny Jakości Żywności Katedry Technologii Żywności mieści się w budynku 34 (ul. Nowoursynowska 159). Łączna powierzchnia użytkowana przez Katedry INOŻ wynosi 5920 m².

W kształcenie na kierunku Food Science – Technology and Nutrition zaangażowani są także pracownicy innych jednostek organizacyjnych SGGW, takich jak Instytut Rolnictwa (Katedra Biometrii), Instytut Nauk Socjologicznych i Pedagogiki (Katedra Socjologii), Instytut Ekonomii i Finansów (Katedra Polityki Rozwoju i Marketingu, Katedra Ekonomii Międzynarodowej i Agrobiznesu), Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka (Katedra Dietetyki, Katedra Żywienia Człowieka, Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej, Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji, Katedra Techniki i Projektowania Żywności), a także interesariusze zewnętrzni.

Wykłady dla studentów odbywają się w ogólnouczelnianych salach wykładowych, zarządzanych przez centralną administrację uczelni, a także w salach wydziałowych/instytutowych. W skład wyposażenia sal wykładowych i seminaryjnych wchodzi podstawowe środki audiowizualne, tj. wizualizery oraz projektory multimedialne, umożliwiające prezentacje komputerowe oraz przekaz TV i VIDEO. W salach wykładowych i seminaryjnych (o pojemności 50-90 osób) dostępne jest też nagłośnienie. Komputery znajdujące się na wyposażeniu tych sal posiadają podstawowe oprogramowanie oraz dostęp do Internetu, umożliwiające wykorzystanie zasobów sieciowych w trakcie zajęć. Zajęcia dydaktyczne na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka odbywają się w przeważającej większości w budynkach 32 (ul. Nowoursynowska 159c), częściowo 23 (ul. Ciszewskiego 8), 37 (ul. Nowoursynowska 164) oraz 34 (ul. Nowoursynowska 159). We wszystkich budynkach dostępna jest nowoczesna baza dydaktyczna i naukowo-

badawcza. W budynku 32 (w części należącej do WNoŻ/INoŻ) znajduje się 7 sal wykładowych ogólnouczelnianych (m.in. Aule I i III o pojemności 240 osób i powierzchni 226 m²; sale wykładowe ogólnodostępne o powierzchniach od 30 do 65 m²: nr 09 (o pojemności 90 osób), 068, 2007, 2070 (wszystkie o pojemności 30 osób) i nr 6 (o pojemności 50 osób)). Wszystkie te sale przystosowane są dla osób niepełnosprawnych. Ćwiczenia odbywają się również w salach audytoryjnych (5 sal o pojemności 16-40 osób; nr 2008, 2069, 1065, 1064 i 1005), laboratoriach Katedr (o powierzchniach od 30 do 80 m², posiadających wszystkie niezbędne wyposażenie do właściwego prowadzenia procesu dydaktycznego) i salach komputerowych (sale nr 1010 i 1067, każda dla 32 osób). Wyposażenie wszystkich sal wykorzystywanych w procesie dydaktycznym oraz same pomieszczenia spełniają standardy gwarantujące właściwą i bezpieczną realizację procesu kształcenia oraz zdobycie ujętych w programie studiów efektów uczenia się/kształcenia. Sale ćwiczeniowe (laboratoria) mieszczą maksymalnie 16-osobowe grupy studenckie.

Nauczanie języków obcych odbywa się w pracowniach dydaktycznych Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych (ul. Ciszewskiego 10), gdzie studenci mają do dyspozycji 23 sale dydaktyczne (liczba miejsc od 14 do 26), komputery/laptopy z podstawowym oprogramowaniem i dodatkowymi głośnikami oraz dostępem do Internetu, umożliwiającym prowadzenie zajęć językowych, projektory multimedialne/rzutniki umożliwiające prezentację materiałów dydaktycznych, bibliotekę oraz laboratorium SITA.

Wychowanie fizyczne realizowane jest przez pracowników Studium Wychowania Fizycznego i Sportu SGGW zlokalizowanego przy Obiektach Sportowych SGGW (ul. Ciszewskiego 10) w ramach, których funkcjonuje: nowoczesny basen sportowy z częścią rekreacyjną i zjeżdżalnią, 3 sale sportowe (przeznaczone do piłki ręcznej, siatkowej, koszykówki i siatkówki), boisko do tenisa ziemnego (3 korty na Wolicy), dwie sauny suche, solarium stojące, sala do aerobiku, siłownia i salon masażu specjalistycznego. W SGGW funkcjonuje również Arena Piłkarska, która poza godzinami wynajmu komercyjnego jest dostępna dla studentów. Wszystkie obiekty kompleksu sportowego SGGW są przystosowane dla osób z niepełnosprawnością. Osoby z niepełnosprawnością korzystające z pływalni, a poruszające się na wózkach mają możliwość skorzystania z wózka basenowego, do którego przesiadają się w przygotowanym do tego celu miejscu.

Ogromną rolę w zakresie praktycznego kształcenia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition odgrywają bardzo dobrze wyposażone laboratoria instytutowe. Pracownie laboratoryjne (sale ćwiczeniowe oraz laboratoria badawcze) Katedr wyposażone w nowoczesną aparaturę zgodną ze specyfiką aktywności naukowo-badawczej tych jednostek. Katedry są bardzo dobrze wyposażone w podstawowy, drobny sprzęt laboratoryjny, umożliwiający studentom indywidualne wykonywanie części praktycznej ćwiczeń zgodnie z założeniami dydaktycznymi poszczególnych zajęć. Dostępna w Katedrach specjalistyczna aparatura naukowo-badawcza umożliwia wykonywanie badań na wysokim poziomie merytorycznym. Z tego typu aparatury studenci korzystają głównie podczas realizacji zajęć specjalizacyjnych oraz podczas realizacji badań przewidzianych w zakresie prac dyplomowych, oraz podejmując projekty badawcze kół naukowych, czy też uczestnicząc w badaniach naukowych prowadzonych przez pracowników Instytutu. Katedry INoŻ stale unowocześniają wyposażenie w ramach realizowanych projektów finansowanych ze źródeł zewnętrznych i statutowych.

Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności dysponuje 3 pracowniami służącymi realizacji dydaktyki w ramach następujących przedmiotów: General and food microbiology, Pathogens in water and food, Food biotechnology, Herbs, food and health, Biotechnology for food innovations. W pracowniach tych realizowane są ponadto prace w ramach *Methodology* and *Project* (ostatni semestr I stopnia kierunku Food Science – Technology and Nutrition). Katedra dysponuje ponadto 5 pracowniami naukowo-badawczymi (pracownią preparatyki i analizy instrumentalnej, pracowniami biotechnologicznymi, pracownią chemiczno-technologiczną). Do aparatury badawczej wykorzystywanej w procesie dydaktycznym należą: amplifikator oraz termocykler do

reakcji PCR wraz z pozostałym oprzyrządowaniem, aparat Bioscreen C do prowadzenia mikrohodowli, biofermentor, chromatograf gazowy, mikroskop fluorescencyjny, mikroskopy optyczne z kamerami, aparat do dezintegracji komórek ultradźwiękami, komory laminarne, aparat do wizualizacji żeli agarozowych i poliamidowych, aparat do elektroforezy, spektrofotometr czy aparat do elektrofuzji drożdży, wyparka próżniowa, aparat do destylacji i aparat zacierny.

Katedra Chemii dysponuje jedną salą seminaryjną, dziewięcioma laboratoriami przeznaczonymi do celów dydaktycznych (8 w budynku 32 i 1 w budynku 23) oraz sześcioma pracowniami naukowo-dydaktycznymi (4 w budynku 32 i 2 w budynku 23). W Katedrze pracownie przeznaczone są do realizacji ćwiczeń z przedmiotów: General and organic chemistry, Food chemistry, Instrumental methods of food analysis, Alcoholic beverages and human being oraz Drugs, medicines and smart food components. Pracownie te wyposażone są m.in. w: konduktometrię, mieszadła mechaniczne, refraktometr, polarymetr, spektrometr UV-Vis, spektrometr FT-IR, chromatograf gazowy, kalorymetr, reaktor mikrofalowy, termograwimetr i zestawy DSC, liofilizator, densytometr i myjkę ultradźwiękową. Podczas zajęć studenci korzystają także z pokoju wagowego wyposażonego w 7 stanowisk z wagami analitycznymi.

Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji dysponuje halą półtechniki (o łącznej powierzchni 457 m²), w której realizowane są zajęcia dydaktyczne, dwiema salami ćwiczeniowo-seminaryjnymi wyposażonymi w środki audiowizualne i ośmioma pracowniami (materiałów sypkich, analiz klasycznych, bioinżynierii, opakowań i zaawansowanych pomiarów fizycznych, analiz chemicznych i termicznych, zaawansowanych technik wizualnych, pomiarów aktywności wody, pomiarów reologicznych). Hala półtechniki wyposażona jest m.in. w aglomeratory, ekstraktor, filtr płytowo-ramowy, kriostat, myjki ultradźwiękowe, pasteryzatory (płytowy, rurowy i natryskowy), suszarki konwekcyjne różnych typów, stanowiska do ultrafiltracji, zamrażania, a także wiele stanowisk dydaktycznych do realizacji ćwiczeń laboratoryjnych. Pracownie naukowo-badawcze wyposażone są m.in. w: reometr oscylacyjny, skaningowy mikroskop elektronowy, aparat do ultrasprawnej chromatografii cieczowej (UPLC), aparaty do pomiaru aktywności wody, aparaty do pomiaru barwy, teksturometry, maszynę wytrzymałościową, aparaturę do rejestracji sygnałów akustycznych, wiskozymetry (rotacyjny i kulkowy), biofermentory, wirówki, liofilizatory, komorę laminarną, kohezjometr, analizator wielkości cząstek, objętościomierz wstrząsowy, piknometr. Korzystając z tego wyposażenia Katedra realizuje dla kierunku Food Science – Technology and Nutrition zajęcia m.in. z: Engineering graphics, Basics of food engineering, Food production equipment, Food packaging and contact materials, Physical properties of food, Food production equipment, Prevention of food quality i Advanced techniques in food engineering.

Katedra Technologii i Oceny Żywności, w której funkcjonuje 5 Zakładów, dysponuje własnymi salami ćwiczeniowymi i seminaryjnymi wyposażonymi w sprzęt audiowizualny oraz dobrze wyposażonymi laboratoriami, w których prowadzone są doświadczenia laboratoryjne, m.in. z: Introduction to food processing, General food technology, Plant-origin food technology, Animal-origin food technology, Food safety and quality management in food production, Contemporary processing technologies and food analysis. Katedra dysponuje także halą półtechniki przeznaczoną do realizowania procesów obróbki mechanicznej, halą półtechniki przeznaczoną do realizowania procesów obróbki termicznej, siedmioma pracowniami technologicznymi, trzema chemiczno-technologicznymi, jedną fizyko-chemiczną i czterema analizy instrumentalnej. Wszystkie laboratoria mieszczą 16-osobowe grupy studenckie. Pracownie wyposażone są w sprzęt umożliwiający przeprowadzanie procesów technologicznych w skali mikro: wilki, kutry, mieszalki, komora wędzarniczo-parzelnicza, nastrzykiwarka, masownica, piec konwekcyjno-parowy, liofilizator, komora dojrzewalnicza, krawalnica, szarpak do owoców, prasy warstwowe, filtr płytowy, drylownica, przecieraczka łapowa, autoklaw, autoklaw mikrofalowy, homogenizatory, płytowy aparat zamrażalniczy, obtuskiwacz do nasion, młyny, separatory, miksery i miesiarki do ciasta, urządzenia do wyrobu i formowania makaronów, piec elektryczny

modułowy (cukierniczy) oraz suszarki, rozpyłowa i próżniowa. Ponadto w pracowniach znajdują się: spektrofotokolorymetr do pomiaru barwy w przeźroczu i odbiciu, maszyna wytrzymałościowa, aparaty do wysokosprawnej chromatografii cieczowej, chromatograf gazowy, stanowiska do komputerowej analizy obrazu, stanowiska do oznaczania zawartości azotu, stanowisko do ekstrakcji tłuszczu, stanowiska do badania stabilności tłuszczu, wiskozymetry, mętnościomierz oraz urządzenia do badania właściwości ziarna, mąki i ciasta przed wypiekiem (alweograf, farinograf, ekstensograf i amylograf) i po wypieku (skaner do pomiaru objętości). Pracownie wyposażone są także w urządzenia do przeprowadzania jednostkowych operacji technologicznych: autoklaw mikrofalowy, wyparka próżniowa, wirówka do mleka, pasteryzator płytowy, homogenizator, urządzenie laboratoryjne do procesów membranowych (mikro- i ultrafiltracji), laboratoryjny kocioł do topienia serów, komora do dojrzewania serów, pakowaczka próżniowa i do pakowania w atmosferze gazów obojętnych, krioskop, teksturometr, wiskozymetr, urządzenie do pomiaru aktywności wody, chromatografy gazowe (w tym dwuwymiarowy) sprzężone ze spektrometrami mas, aparaty do wysokosprawnej chromatografii cieczowej, zestaw do elektroforezy oraz do organicznej i nieorganicznej filtracji żelowej.

Dokładne wyposażenie Katedr Instytutu w aparaturę naukową zostało przedstawione w podpunkcie 5. Wszechstronne, nowoczesne wyposażenie aparaturowe jednostek uczestniczących w procesie kształcenia na kierunku gwarantuje zdobycie przez studentów wiedzy i umiejętności praktycznych deklarowanych w celach i efektach kształcenia na kierunku na poziomie światowym.

Wyposażenie pracowni naukowo-badawczych i pracownie dydaktyczne poszczególnych Katedr INoŻ dostępne są dla studentów nie tylko w procesie dydaktycznym, ale także podczas realizacji badań własnych związanych z przygotowaniem prac projektowych, współuczestnictwem w badaniach naukowych pracowników oraz realizacją projektów badawczych przez członków kół naukowych. Studenci mogą dzięki temu poszerzać swoje umiejętności i pogłębiać własne zainteresowania naukowe. Rada Wydziałowa Samorządu Studentów oraz Koła Naukowe mają do dyspozycji w budynku nr 32 pomieszczenie biurowe. Ponadto, na terenie Kampusu SGGW, przy Domu Studenckim Feniks zlokalizowane jest Centrum Samorządowca SGGW, gdzie członkowie kół naukowych i samorządu mogą organizować różne spotkania i szkolenia.

Studenci kierunku Food Science – Technology and Nutrition podczas zajęć dydaktycznych korzystają ze specjalistycznego oprogramowania: AutoCAD (program umożliwiający kształcenie studentów w zakresie specjalistycznego projektowania zakładów produkcyjnych, laboratoriów, procesów technologicznych oraz urządzeń produkcyjnych); Microsoft Office (edytor tekstów, arkusz kalkulacyjny, program do tworzenia prezentacji multimedialnych); Multiscan (specjalistyczne oprogramowania przystosowane do pracy ze wszystkimi czynnikiemami urządzeń ThermoFisher), STATISTICA (program umożliwiający analizę statystyczną wyników badań) oraz elektronicznej wersji norm. Studenci mogą na Uczelni korzystać z tzw. sal pracy własnej. Są to sale komputerowe w Bibliotece Głównej SGGW i Laboratorium Informatycznym Wydziału Zastosowań Informatyki i Matematyki (budynek 34, III piętro), które dostępne są codziennie i przeznaczone są tylko do pracy własnej studentów. Są one wyposażone w nowoczesne komputery z pełnym oprogramowaniem biurowym, statystycznym oraz dostępem do Internetu.

Studenci mogą korzystać z wirtualnego dziekanatu. Po zalogowaniu się do systemu eHMS (wirtualnego dziekanatu) mają możliwość sprawdzenia wyników zaliczeń oraz egzaminów, posiadają także możliwość komunikacji przez tę platformę.

W ramach ogólnouczelnianej sieci EDUROAM każdy student ma dostęp do bezpłatnej sieci bezprzewodowej. Studenci korzystają także z platformy MOODLE (e-learning), m.in. podczas obowiązkowych szkoleń BHP oraz szkoleń bibliotecznych dostępnych poprzez stronę <https://szkolenia.sggw.pl>. Do kursów można przystąpić z użyciem komputera lub smartfona po wcześniejszym zainstalowaniu aplikacji mobilnej Moodle Mobile.

Każdy student po zalogowaniu się do serwera uczelnianego posiada dostęp do bezpłatnych baz danych i publikacji (www.bg.sggw.pl): pełnotekstowa baza EBSCO (umożliwia dostęp do czasopism elektronicznych z zakresu m.in. biznesu, ekonomii, informatyki, medycyny, rolnictwa, zarządzania oraz nauk humanistycznych, społecznych, ścisłych i technicznych), baza ScienceDirect zawiera czasopisma przede wszystkim z zakresu nauk technicznych, chemii, fizyki i matematyki oraz przyrodniczych i medycznych), Infona (portal komunikacji naukowej stworzony przez Interdyscyplinarne Centrum Modelowania Matematycznego i Komputerowego UW), SpringerLink (wielod dziedzinowa baza zawierająca czasopisma elektroniczne wydawnictw Springer i Kluwer Academic Publishers), ProQuest (zawiera artykuły z czasopism zagranicznych, uporządkowane w postaci baz danych o charakterze ogólnym i specjalistycznym), Wiley Online Library (baza powstała z połączenia Blackwell Synergy z bazą wydawnictwa Wiley), Oxford Journals (w ramach kolekcji Life Sciences SGGW posiada dostęp do pełnych tekstów 39 tytułów czasopism), JSTOR, EMIS, Nature, Springer oraz abstraktowe bazy danych: platforma Web of Science obejmuje różne bazy danych produkowane przez firmę Thomson Reuters, w tym bazy abstraktowo-bibliometryczne, tzw. indeksy cytowania; Scopus - wielod dziedzinowa baza danych, tworzona przez wydawnictwo Elsevier, Biological Abstracts, CAB Abstracts oraz Food Science and Technology Abstracts (baza zawierająca opisy bibliograficzne i streszczenia z zakresu nauki o żywności, technologii żywności i żywienia człowieka, biotechnologii żywności, toksykologii żywności i in.).

W budynkach, w których odbywają się wykłady oraz ćwiczenia (poza Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych oraz Obiektami Sportowymi SGGW) dla studentów, funkcjonują bufety, w których studenci mogą zjeść ciepły posiłek, odpocząć. Na korytarzach, w ogólnodostępnych miejscach ustawione są dystrybutory wody pitnej (ciepłej i zimnej). W budynku nr 32 funkcjonuje tzw. Strefa 32 (przyziemie budynku 32, sala nr A0132), którą stanowi umeblowana sala z automatami do sprzedaży kawy oraz do sprzedaży przekąsek, sałatek oraz kanapek. Posiłki można odgrzać w kuchenkach mikrofalowych znajdujących się w sali. W każdym z budynków znajdują się liczne automaty z przekąskami oraz ciepłymi napojami typu kawa i herbata. Na terenie kampusu SGGW znajdują się poza bufetami, dwie stołówki: jedna w Domu Studenckim „Dendryt” (ul. Nowoursynowska 161d), druga w D.S. „Limba” (ul. Nowoursynowska 161l).

SGGW posiada 2391 miejsc w 11 domach studenckich w Warszawie zlokalizowanych przede wszystkim na Kampusie SGGW, z których korzystają także studenci kierunku Food Science – Technology and Nutrition. Do dyspozycji studentów są głównie pokoje 1- i 2-osobowe (3-osobowe wyłącznie na życzenie i za zgodą studentów). Większość domów studenckich podzielona jest na 4-pokojowe segmenty, w każdym segmencie jest oddzielna łazienka, wc i natrysk. W domach studenckich funkcjonuje bezprzewodowa sieć internetowa (wi-fi) i jest dostępna instalacja antenowa radiowo-telewizyjna. Na każdym piętrze znajduje się pomieszczenie kuchenne do przygotowywania posiłków we własnym zakresie. Najnowszy akademik (Limba) to wyłącznie pokoje 1- i 2-osobowe, pogrupowane w 2-pokojowe segmenty, każdy z łazienką i aneksem kuchennym. W domach studenckich część pokoi uwzględnia potrzeby osób z dysfunkcją narządów ruchu, w tym osób poruszających się na wózkach, a windy występują w D.S. Limba. Przygotowane są oznakowane miejsca postojowe dla samochodów, z których korzystają osoby niepełnosprawne.

Budynek Biblioteki Głównej SGGW zapewnia dostęp do czytelni studentom z niepełnosprawnością ruchową. Ponadto Biblioteka Główna dysponuje specjalistycznym stanowiskiem komputerowym dedykowanym osobom niedowidzącym i słabo-widzącym oraz powiększalnikiem stacjonarnym i przenośnymi lampami powiększającymi.

Obiekty kompleksu sportowego SGGW są przystosowane dla osób niepełnosprawnych. Infrastruktura budynków dydaktycznych także pozwala na poruszanie się po nich osób niepełnosprawnych. Do wejść do budynków prowadzą utwardzone dojścia i dojazdy, a parkingi

wyposażone są w wydzielone miejsca postojowe. Budynki wyposażone są w windy oraz automatycznie otwierane drzwi. Szerokość drzwi dostosowana jest do szerokości wózków inwalidzkich. Także w domach studenckich znajdują się pokoje przeznaczone dla osób z dysfunkcjami układu ruchowego.

Funkcję Pełnomocnika Rektora ds. studentów niepełnosprawnych pełni dr Beata Just-Brochocka, a Koordynatorem wydziałowym jest dr inż. Diana Mańko-Jurkowska.

Ponadto, na kampusie SGGW do dyspozycji studentów znajduje się Apteka pod Limbą oraz SGGW Students Health Center (Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej SGGW; ul. Nowoursynowska 161), oferujący poradnię podstawowej opieki zdrowotnej, punkt pobrań, poradnię diagnostyki obrazowej, usługi medycyny pracy oraz lekarzy specjalistów (okulista, otolaryngolog, ginekolog, pielęgniarka środowiskowa, psycholog, neurolog, kardiolog, reumatolog, endokrynolog). Uczelnia oferuje ponadto studentom możliwość skorzystania z usług Niepublicznego Przedszkola SGGW. Studenci mogą też korzystać ze wskazanych placówek instytucjonalnych, w których pomocy specjalistycznej udzielają profesjonaliści.

W obrębie kampusu SGGW działa kilka punktów ksero, sklepy wielobranżowe oraz klubokawiarnia Dziekanat 161 (ul. Nowoursynowska 161).

2. Dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnej (w tym Internetu a także platformy e-learningowej, w przypadku, gdy na ocenianym kierunku prowadzone jest kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość) oraz stopnia jej wykorzystania w procesie nauczania i uczenia się studentów oraz w działalności i komunikacji naukowej

Uczelnia zapewnia studentom kierunku Food Science – Technology and Nutrition szeroki dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnych wspierających proces kształcenia, komunikację akademicką oraz realizację zajęć. Informacje o usługach IT są dostępne na stronie: <https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/>. Najważniejsze instrukcje oraz komunikaty udostępniane są również w języku angielskim, co umożliwia pełne wsparcie studentów kierunku anglojęzycznego. Studenci korzystają z wirtualnego dziekanatu eHMS, który pozwala na dostęp do ocen, planów studiów, przebiegu kształcenia i ogłoszeń: <https://ehms.sggw.edu.pl> oraz z Elektronicznej Legitymacji Studenckiej i mLegitymacji, o których informacje znajdują się tutaj:

<https://www.sggw.edu.pl/studenci/informacje-praktyczne/legitymacje-studenckie/>

Uczelnia zapewnia bezpłatny dostęp do Internetu poprzez sieć EDUROAM na terenie kampusu oraz Wi-Fi w Domach Studenckich (instrukcje PL/EN:

<https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/eduroam/>). Studenci mają również dostęp do ogólnodostępnych sal komputerowych zlokalizowanych w Bibliotece Głównej i laboratoriach informatycznych, wyposażonych w aktualne oprogramowanie oraz szybkie łącze.

Każdy student otrzymuje konto Microsoft 365, które obejmuje pocztę Outlook, platformę Microsoft Teams, przestrzeń OneDrive oraz dostęp do aplikacji Microsoft Office zarówno w wersji online (Word, Excel, PowerPoint), jak i w wersjach instalacyjnych dostępnych poprzez usługę Microsoft 365. Usługa działa w języku polskim i angielskim. Teams pełni funkcję głównego narzędzia wspierającego konsultacje, seminaria, pracę projektową i komunikację dydaktyczną, również na kierunku anglojęzycznym. Studenci mają także dostęp do Microsoft Copilot, wspierającego analizę danych oraz przygotowywanie materiałów i projektów. Instrukcje logowania do Microsoft 365 znajdują się na stronie:

<https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/microsoft-365/>

W ramach obowiązków studenckich realizowane są także szkolenia online, w tym szkolenie biblioteczne oraz kursy wprowadzające, dostępne na platformie: <https://szkolenia.sggw.edu.pl> Platforma oferuje szkolenia zarówno w języku polskim, jak i angielskim.

Uczelnia zapewnia również dostęp do licencjonowanego oprogramowania niezbędnego w procesie dydaktycznym, m.in. STATISTICA, SPSS, AutoCAD oraz ArcGIS Pro

<https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/dystrybucja-oprogramowania/>

Ponadto studenci mają dostęp do specjalistycznego sprzętu komputerowego wykorzystywanego w trakcie zajęć laboratoryjnych oraz projektowych. Wydział prowadzi systematyczną modernizację wyposażenia poprzez m.in. zakup nowych laptopów, projektorów oraz modernizację oprogramowania, m.in. aktualizując systemy operacyjne.

Uczelnia udostępnia szeroki dostęp do elektronicznych zasobów Biblioteki Głównej, w tym baz danych, czasopism i książek dostępnych zarówno stacjonarnie, jak i zdalnie <https://bg.sggw.edu.pl>.

Znaczna część materiałów, zwłaszcza w obszarze nauk o żywności, jest dostępna w języku angielskim, co wspiera studentów kierunku Food Science – Technology and Nutrition.

Wsparcie techniczne dla studentów świadczy Centrum Informatyczne SGGW, pomagając w rozwiązywaniu problemów z dostępem do sieci, kontem Microsoft 365, oprogramowaniem oraz usługami eHMS. Centrum udziela pomocy mailowej, telefonicznej oraz stacjonarnej.

Rozmieszczenie zasobów TIK na uczelni umożliwia studentom sprawne korzystanie z usług online, realizację zajęć, przygotowywanie prac projektowych i dyplomowych oraz prowadzenie działalności naukowej. Technologie informacyjno-komunikacyjne stanowią integralną część procesu kształcenia na obu kierunkach i są wykorzystywane systemowo zarówno w nauczaniu, jak i w komunikacji akademickiej.

3. Udogodnienia w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnością

W trosce o zapewnienie równych szans w dostępie do kształcenia oraz pełnej realizacji programu studiów przez studentów z niepełnosprawnością, Uczelnia wdrożyła szereg rozwiązań architektonicznych i organizacyjnych ułatwiających funkcjonowanie w przestrzeni akademickiej. Do budynków dydaktycznych prowadzą utwardzone dojścia oraz podjazdy z poręczami, umożliwiające swobodne poruszanie się osobom z ograniczoną mobilnością. Budynki wielopoziomowe wyposażone są w windy, zapewniające dostęp do wszystkich kondygnacji. W każdym obiekcie znajdują się również toalety przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Na terenie kampusu wyznaczono również specjalnie oznakowane miejsca parkingowe przeznaczone dla samochodów użytkowników z niepełnosprawnością. Miejsca te są pomalowane na niebiesko i odpowiednio oznaczone, co ułatwia ich lokalizację i gwarantuje komfortowy dostęp do obiektów uczelni. Szczegółowe informacje na temat dostępności poszczególnych budynków można znaleźć na stronie: <https://www.sggw.edu.pl/deklaracja-dostepnosci/>

Większość zajęć dydaktycznych na kierunku Food Science – Technology and Nutrition odbywa się w budynku nr 32, w którym mieści się zarówno Wydział Technologii Żywności, jak i Instytut Nauk o Żywności oraz Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka. Obiekt ten jest w pełni przystosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Jedno z głównych wejść (od strony północnej) znajduje się na poziomie gruntu i umożliwia swobodny wjazd na wózku. Do drugiego wejścia (od strony południowej) prowadzi podjazd z poręczą, a oba wejścia wyposażone są w automatycznie otwierane drzwi z napędem mechanicznym. Bezpośrednio za wejściami znajdują się dwa niezależne hole – od strony północnej i południowej budynku – z których każdy prowadzi do osobnej windy osobowej dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Szerokość drzwi wind wynosi 100 cm, przyciski sterujące posiadają duże, czytelne oznaczenia, a najniższe z nich umieszczono na wysokości 92,5 cm. Wszystkie pomieszczenia dydaktyczne w budynku są dostępne dla osób poruszających się na wózkach – szerokość drzwi do sal wynosi 90 cm, a brak progów między korytarzami a pomieszczeniami umożliwia płynne przemieszczanie się. Pomieszczenia oznakowane są w sposób jednolity, kontrastowy i dobrze oświetlony, a w budynku znajduje się toaleta przystosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością. W holu

umieszczono czytelną, kontrastową informację o rozmieszczeniu pomieszczeń, a telefony wewnętrzne znajdują się przy wejściach do Katedr (w bocznych korytarzach). Dodatkowo, na poziomie „-1” (przyziemie) w pokoju nr 088 mieści się dyspozytornia, w której pracownik może udzielić informacji lub zapewnić niezbędną pomoc w razie potrzeby.

Budynek Biblioteki Głównej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest przystosowany do potrzeb użytkowników z niepełnosprawnością ruchową. Wejścia A oraz C pozbawione są barier architektonicznych – wyposażone zostały w automatycznie otwierane drzwi oraz niskie podjazdy umożliwiające wygodny wjazd osobom poruszającym się na wózkach. Przy wejściach (A i C) zamontowano system wzywania pomocy Call Here, który umożliwia szybkie uzyskanie wsparcia w razie potrzeby. W budynku, w części oznaczonej jako wejście C, znajduje się winda zapewniająca dostęp do wszystkich kondygnacji biblioteki. Toalety w obiekcie są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową – posiadają odpowiednie uchwyty, przestrzeń manewrową oraz system wzywania pomocy. Dodatkowo, w trosce o bezpieczeństwo wszystkich użytkowników, biblioteka została wyposażona w materace ewakuacyjne ułatwiające ewakuację osób o ograniczonej mobilności. Biblioteka Główna SGGW jest w pełni przyjazna osobom z niepełnosprawnościami, oferując szeroki zakres udogodnień ułatwiających korzystanie z jej zasobów. W Czytelni A znajduje się stanowisko komputerowe wyposażone w biurko z automatycznie regulowaną wysokością, dwa monitory, klawiaturę KeysUSee z powiększonymi, kontrastowymi znakami (żółto-czarną) oraz trackball BIG TRACK, ułatwiający obsługę osobom niemożącym posługiwać się tradycyjną myszą. Dostępny jest również elektroniczny powiększalnik tekstu z 23-calowym monitorem, umożliwiający powiększanie i zmianę kolorystyki obrazu (np. czarno-biały, negatywowy, czarno-żółty), a także podświetlana lupa analogowa o średnicy 9 cm. Kolejne stanowisko komputerowe wyposażono w klawiaturę ZoomText o podwyższonym kontraście i trackball BIG TRACK. Na pierwszym stanowisku w Wypożyczalni Podręczników oraz w punktach obsługi czytelnika w Czytelni i Oddziale Informacji Naukowej zainstalowano pętle indukcyjne wspomagające osoby słabosłyszące. Dla osób z zaburzeniami sensorycznymi przygotowano dwie kabiny akustyczne oraz trzy fotele akustyczne, sprzyjające pracy w wyciszonym otoczeniu. Użytkownicy mogą korzystać także z czterech biurk o regulowanej wysokości, a całodobowy książkomat i wrzutnia umożliwiają samodzielny odbiór i zwrot książek przez siedem dni w tygodniu.

Realizując program studiów na kierunku Food Science – Technology and Nutrition (semestry 2 i 3, przedmiot Wychowanie fizyczne), studenci z niepełnosprawnością mogą korzystać z nowoczesnego kompleksu sportowego SGGW, który jest w pełni przystosowany do ich potrzeb. Wszystkie obiekty sportowe zostały zaprojektowane z uwzględnieniem zasad dostępności architektonicznej i funkcjonalnej. Osoby z niepełnosprawnością poruszające się na wózkach, korzystające z pływalni, mają możliwość skorzystania ze specjalnego wózka basenowego, do którego mogą się przesiąść w wyznaczonym, bezpiecznym miejscu. Na pływalni dostępna jest również winda, ułatwiająca wejście i wyjście z niecki basenowej. Dla osób z niepełnosprawnością, które chcą korzystać z obiektów sportowych SGGW także poza godzinami zajęć dydaktycznych, przygotowano karty abonamentowe w obniżonych cenach. Studium Wychowania Fizycznego i Sportu SGGW oferuje różnorodne formy zajęć dostosowanych do indywidualnych potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Uczestnicy mogą brać udział w zajęciach rehabilitacyjnych lub innych alternatywnych formach aktywności, prowadzonych przez instruktorów posiadających odpowiednią wiedzę i doświadczenie w pracy z osobami z niepełnosprawnością. W razie potrzeby studenci mają również możliwość uczestnictwa w zajęciach teoretycznych, odbywających się w ramach programu Studium. Udział w zajęciach dostosowanych do indywidualnych potrzeb możliwy jest po przedłożeniu zaświadczenia lekarskiego, określającego rodzaj niepełnosprawności oraz zalecenia lub przeciwwskazania medyczne związane z jej charakterem.

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie konsekwentnie prowadzi działania na rzecz zwiększania dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami, w tym studentów z niepełnosprawnością. W ramach realizowanych inicjatyw od 2006 roku w strukturach uczelni funkcjonuje Pełnomocnik Rektora ds. studentów niepełnosprawnych, a od 2022 roku działalność wspiera również Sekcja ds. Osób z Niepełnosprawnościami – obecnie działająca pod nazwą Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności (BOND). Na stronie internetowej BOND <https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/osoby-z-niepelnosprawnosciami/> zamieszczane są aktualne informacje skierowane do studentów z niepełnosprawnością SGGW, dotyczące m.in. możliwych form wsparcia, dostępności infrastruktury uczelnianej oraz udogodnień funkcjonujących na Kampusie SGGW. Uczelnia jest również beneficjentem projektu „Uczelnia Dostępna”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, działanie 3.5 – Kompleksowe programy szkół wyższych, którego celem jest trwałe zwiększenie poziomu dostępności kształcenia w uczelniach wyższych.

Na Wydziale powołany został Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnościami, której zadaniem jest kompleksowe wsparcie studentów w procesie studiowania. Do jej obowiązków należy m.in. udzielanie pomocy podczas rekrutacji, pośredniczenie w kontaktach z pracownikami dydaktycznymi, administracyjnymi oraz władzami uczelni, a także aktywne wspieranie studentów w życiu akademickim i społecznym. Do zadań Koordynatora ds. studentów z niepełnosprawnościami należy również identyfikacja potrzeb studentów w zakresie wyposażenia Wydziału, które ułatwia funkcjonowanie osób z niepełnosprawnością w środowisku akademickim. W ramach tej działalności, od 2020 roku, ze środków Funduszu Wsparcia Osób Niepełnosprawnych (FWON) zakupiono nowoczesny sprzęt wspomagający proces dydaktyczny. Zakupione zostały m.in. komputery z zainstalowanym oprogramowaniem specjalistycznym, obejmującym rehabilitacyjny pakiet głosów Ivona oraz program ZoomText Magnifier and Reader służący do powiększania i udźwiękowienia treści wyświetlanych na ekranie. Jeden z zestawów komputerowych wyposażono dodatkowo w monitor dla osób słabowidzących Optelec TwinView oraz powiększoną klawiaturę Astra. Ze środków FWON sfinansowano także zakup rejestratorów z przewodnikiem głosowym Olympus LS P4, przenośnej lupy elektronicznej Snow 10 PRO z systemem optycznego rozpoznawania znaków (OCR) oraz zestawów wspomagających słyszenie – obejmujących pętle indukcyjne, odbiorniki dla studentów i nadajniki dla prowadzących (System FM Domino Classic). W 2022 roku, z myślą o studentach z niepełnosprawnościami narządu ruchu, zakupiono laboratoryjne krzesła obrotowe z oparciem i regulacją wysokości siedziska. Dzięki możliwości dostosowania wysokości oraz stabilnemu podparciu pleców, krzesła te zapewniają wygodne i bezpieczne korzystanie z laboratoriów dydaktycznych osobom mającym ograniczoną sprawność ruchową, w tym trudności w dłuższym staniu lub poruszaniu się. Na wyposażeniu Wydziału znajdują się również dwa biurka z elektryczną regulacją wysokości blatu, które umożliwiają swobodny dostęp do sprzętu komputerowego osobom poruszającym się na wózkach i stanowią istotne udogodnienie w pracy dydaktycznej i samodzielny uczeniu się.

Ponadto, dla komfortu studentów z potrzebami wyciszenia się w budynku Wydziału przygotowywany jest pokój ciszy.

Studenci z niepełnosprawnością realizujący program studiów na ocenianym kierunku mają możliwość zakwaterowania w akademikach SGGW przystosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Mogą oni w pierwszej kolejności ubiegać się o przyznanie pokoi urządzonych lub zlokalizowanych w sposób ułatwiający codzienne funkcjonowanie osobom z ograniczoną mobilnością (np. z niepełnosprawnością ruchową). Domy studenckie SGGW oferują miejsca w pokojach jedno-, dwu- i trzyosobowych. Najnowszy akademik – Dom Studenta „Limba” (oddany do użytku w 2003 roku) – dysponuje wyłącznie pokojami jedno- i dwuosobowymi, połączonych w segmenty. Każdy segment wyposażony jest w łazienkę, osobne WC oraz aneks kuchenny. Budynek posiada windy, w których przyciski sterujące oznaczone są w alfabecie

Braille'a, a komunikaty głosowe ułatwiają korzystanie z nich osobom z dysfunkcją wzroku. Studenci z niepełnosprawnością posiadający orzeczenia lekarskie na czas nieokreślony oraz wskazania do takiego zakwaterowania otrzymują zazwyczaj miejsca w pokojach jednoosobowych, zapewniających większy komfort i samodzielność w codziennym funkcjonowaniu.

Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie podejmuje systemowe i konsekwentne działania na rzecz zapewnienia dostępności edukacyjnej, architektonicznej i organizacyjnej studentom z niepełnosprawnością. Uczelnia nie tylko eliminuje bariery w zakresie infrastruktury i wyposażenia, ale również rozwija spersonalizowane formy wsparcia dydaktycznego i społecznego, umożliwiające pełne uczestnictwo studentów z niepełnosprawnością w życiu akademickim. Dzięki wdrażaniu nowoczesnych rozwiązań technologicznych, dostosowaniu obiektów dydaktycznych, sportowych i mieszkalnych, a także aktywnej działalności Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności (BOND) oraz koordynatorów wydziałowych, SGGW tworzy przyjazne i inkluzywne środowisko kształcenia. Realizowane inicjatywy stanowią wyraz dbałości o równy dostęp do nauki, rozwój osobisty i zawodowy, a także o komfort i bezpieczeństwo wszystkich studentów, niezależnie od rodzaju niepełnosprawności.

4. Dostępność infrastruktury, w tym aparatury naukowej, oprogramowania specjalistycznego i materiałów dydaktycznych, w celu wykonywania przez studentów zadań wynikających z programu studiów w ramach pracy własnej

Jakość prowadzonych badań i dydaktyki jest ściśle uzależniona od poziomu bazy laboratoryjnej. W INoŻ dostępne są dla studentów liczne laboratoria i pracownie specjalistyczne o zróżnicowanym profilu (chemiczne, mikrobiologiczne, chromatograficzne, czy też pracownie technologiczne i póltechniczne) przeznaczone zarówno do realizacji dydaktyki, jak i badań własnych studentów w ramach prac dyplomowych, projektów kół naukowych oraz prac naukowo-badawczych pracowników INoŻ, w które włączani mogą być studenci. Posiadana przez INoŻ infrastruktura naukowo-badawcza jest nowoczesna, co pozwala na podejmowanie współpracy z ośrodkami międzynarodowymi oraz z przemysłem, a liczne publikacje pracowników INoŻ w renomowanych czasopismach naukowych o zasięgu światowym potwierdzają wysoki poziom badań realizowanych z wykorzystaniem dostępnej aparatury. Studenci mogą korzystać ze specjalistycznej infrastruktury badawczej i związanego z nią oprogramowania specjalistycznego w ramach pracy własnej po uprzednim przeszkoleniu przez pracowników inżynierijno-technicznych, naukowo-technicznych lub pracowników naukowo-dydaktycznych i pod nadzorem tych osób. W pracowniach dostępne są instrukcje obsługi tej aparatury, zapewniające jej właściwe użytkowanie i stopniowe usamodzielnianie się studentów w obsłudze tych urządzeń. Urządzenia specjalistyczne są najczęściej zlokalizowane poza pracowniami, w których regularnie realizowana jest dydaktyka, tak więc dostęp do niej jest możliwy w godzinach pracy pracowników Katedr. W innych przypadkach - dostępna jest poza godzinami realizacji zajęć dydaktycznych. W Katedrach dostępne są laboratoria dedykowane szczególnie realizacji prac dyplomowych – tzw. pracownie inżynierskie/magisterskie. Prace badawcze wykonywane przez studenta w ramach prac projektowych, inżynierskich lub magisterskich wspierane są merytorycznie przez promotorów, którzy zobligowani są do okresowej weryfikacji postępu wykonywanych badań i uzyskiwanych przez studenta efektów kształcenia/uczenia się. Odbywa się to z wykorzystaniem dyskusji oraz konsultacjach przy omawianiu, opracowywaniu i interpretacji wyników badań własnych studentów. Instytut dysponuje Halami Póltechniki zlokalizowanymi w Katedrze Inżynierii i Organizacji Produkcji oraz Katedrze Technologii Oceny Żywności i ze specjalistyczną aparaturą wykorzystywaną do badań, w tym także na potrzeby współpracy z przemysłem i do realizacji projektów studenckich. Biorąc pod uwagę dostępność aparatury i drobnego sprzętu wszystkie laboratoria zapewniają odpowiednie warunki do samodzielnego wykonywania badań wynikających z programu studiów oraz aktywności naukowej studentów.

Infrastruktura naukowo-dydaktyczna poszczególnych Katedr i Zakładów INoŻ przedstawiono w Załączniku 2 pkt 5. Katedry dysponują materiałami dydaktycznymi, w tym własnymi księgozbiorami literatury specjalistycznej i branżowej, elektroniczną wersją norm i oprogramowaniem specjalistycznym, ściśle związanym z zakresem aktywności naukowej. Są one do dostępne do dyspozycji studentów realizujących własne badania naukowe pod opieką pracowników Katedr. Przykładowo, w zbiorach Biblioteki Zakładu Technologii Mięsa znajduje się ok. 650 szt. książek, 6 krajowych tytułów czasopism bieżących, 2 szt. tytuły czasopism bieżących zagranicznych. W budynku 32 działa też Biblioteka przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, która posiada 16 000 woluminów ustawianych prezencyjnie (na półkach) z zakresu żywienia człowieka, nauk o żywności, dietytyki, gastronomii, nauk ekonomicznych i konsumpcji. W trakcie zajęć prowadzonych w Katedrze Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji studenci i pracownicy korzystają z programów specjalistycznych takich jak Autocad, Statistica, Multiscan oraz z specjalistycznego oprogramowania przystosowanego do pracy poszczególnych urządzeń. W Katedrze Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności wykorzystywany jest m.in. program do komputerowej analizy obrazu (firmy Biorad, Quantity One – 4.2.1), do analizy zdjęć mikroskopowych drobnoustrojów czy do analizy procesu hodowli drobnoustrojów w bioreaktorach. Studenci SGGW mogą korzystać z ogólnodostępnych stanowisk komputerowych, które znajdują się w Bibliotece Głównej SGGW i Laboratorium Informatycznym Wydziału Zastosowań Informatyki i Matematyki (budynek 34, III piętro). Są one wyposażone w nowoczesne komputery z pełnym oprogramowaniem biurowym, statystycznym oraz dostępem do Internetu, poprzez które studenci mogą korzystać z zasobów on-line Biblioteki Głównej SGGW.

Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności są aktywni w opracowywaniu licznych pomocy dydaktycznych w formie podręczników, skryptów, rozdziałów w podręcznikach akademickich oraz innych materiałów dydaktycznych, w tym udostępnianych on-line. Wykaz tych pomocy zamieszczono w opisie kryterium 8 pkt 2.

W przypadku Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka w realizację dydaktyki zaangażowani są pracownicy kilku katedr. W przypadku Katedry Dietetyki dysponuje ona salą laboratoryjną 2088, której wyposażenie wykorzystywane jest m.in. do prowadzenia ćwiczeń z przedmiotów: Biology; Basic in Human Anatomy and Physiology; Herbs, Foods and Health; Alcoholic Beverages and Human Being; Alternative Diets; Dietary Prevention; Environment, Diet and Health; Basics of Dietetics. Druga z katedr realizująca dydaktykę na ocenianym kierunku, Katedra Żywienia Człowieka dysponuje: 4 salami laboratoryjno-seminaryjnymi, 1 pracownią komputerową, 2 pracowniami antropometrycznymi. Sprzęt dydaktyczny, który znajduje się w pomieszczeniach, gdzie odbywają się zajęcia dla studentów z kierunku Food Science Technology and Nutrition, jest wykorzystywany na potrzeby zajęć z przedmiotów: Introduction to Human Nutrition, Advanced Human Nutrition, Nutrition of Selected Population Groups. W przypadku Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności dysponuje ona pracowniami 3/71 i 3/76, w których wyposażenie jest wykorzystywane m.in. do prowadzenia ćwiczeń z przedmiotów: Catering Technology, Food Safety and Quality Management in Gastronomy i Technological design of food gastronomy plants. Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej dysponuje: 4 pracowniami dydaktycznymi, 1 salą ćwiczeniowo-seminaryjną, 1 pracownią laboratoryjną (Pracownia Analizy Sensorycznej), 1 pracownią laboratoryjną (Pracownia Laboratorium Chemiczne). Katedra ta zaangażowana jest w realizację przedmiotów: Sustainable Food Systems, Sensory Analysis, Food Raw Materials, New Food Products Development (ćwiczenia realizowane są w sali 068 w budynku 32, natomiast wykłady są prowadzone zdalnie). W przypadku Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji dysponuje ona: Salą komputerową nr 2072, trzema salami seminaryjnymi nr: 99, 1093, 1094, pokojem do badań eksperymentalnych nr 92. Pracownicy tej katedry realizują na ocenianym kierunku zajęcia w ramach: Information Technology oraz Consumer Behaviour. Kolejna z jednostek organizacyjnych omawianego Instytutu - Katedra Techniki i Projektowania Żywności dysponuje: halą Półtechniki (hp7), 2 salami ćwiczeniowo-seminaryjnymi. Realizowane w tych obiektach zajęcia dotyczą modułu Biochemistry and enzymology. Szczegółowy wykaz

aparatury dostępnej w Katedrach **Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka** oraz **pozostałych jednostek realizujących zajęcia na kierunku FSTN** umieszczono Załączniku 2 pkt 5

5. *System biblioteczno-informacyjny uczelni, w tym dostęp do aktualnych zasobów informacji naukowej w formie tradycyjnej i elektronicznej, o zasięgu międzynarodowym oraz zakresie dostosowanym do potrzeb wynikających z procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku, a także działalności naukowej w zakresie dyscypliny, do której przyporządkowany jest kierunek, w tym w szczególności dostępu do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach*

Uczelnia zapewnia studentom kierunku Food Science – Technology and Nutrition pełny dostęp do nowoczesnego systemu biblioteczno-informacyjnego, którego centralnym elementem jest Biblioteka Główna im. Władysława Grabskiego. Biblioteka mieści się w specjalnie wybudowanym, nowoczesnym obiekcie o powierzchni 8737 m² i należy do największych bibliotek rolniczo-przyrodniczych w kraju. Dysponuje 648 miejscami do pracy, stanowiskami komputerowymi z dostępem do Internetu oraz licznymi przestrzeniami sprzyjającymi nauce indywidualnej i zespołowej, w tym kabinami akustycznymi, fotelami wyciszającymi, salami pracy grupowej oraz strefami cichej pracy.

Zbiory drukowane Biblioteki obejmują 390 202 woluminy, w tym 216 900 książek, 173 302 woluminy czasopism oraz 124 621 jednostek zbiorów specjalnych (w tym prace doktorskie, magisterskie, dokumenty kartograficzne, normy i mikrofisz). W wolnym dostępie znajduje się kilkanaście działów szczególnie istotnych dla studentów kierunków żywnościowych.

Studentom udostępniono również bibliotekę cyfrową, obejmującą 897 woluminów czasopism SGGW, 950 unikatowych podręczników akademickich oraz 1869 pełnych tekstów prac doktorskich z lat 1922–2024. Biblioteka korzysta z systemu Aleph oraz wyszukiwarki Primo, umożliwiających przeszukiwanie zasobów drukowanych, elektronicznych i materiałów Open Access. System HAN gwarantuje całodobowy zdalny dostęp do pełnotekstowych baz danych oraz czasopism naukowych dostępnych dla użytkowników logujących się kontem studenckim. Biblioteka udostępnia 61 międzynarodowych baz pełnotekstowych, abstraktowych i faktograficznych, obejmujących specjalistyczne zasoby z zakresu nauk o żywności, technologii żywności, żywienia człowieka, chemii żywności, ekonomii, marketingu oraz zarządzania jakością.

Biblioteka prowadzi działalność szkoleniową, obejmującą kursy z zakresu wyszukiwania informacji naukowej, szkolenia dla dyplomantów oraz indywidualne konsultacje wspierające przygotowanie prac licencjackich i magisterskich. Informacje o szkoleniach dostępne są na stronie <https://bg.sggw.edu.pl/studenci/szkolenia/>.

Studenci mogą również zgłaszać zapotrzebowanie na nowe pozycje książkowe – zarówno poprzez formularz elektroniczny <https://bg.sggw.edu.pl/katalog-zasoby/zaproponuj-zakup/>, jak i bezpośrednio w Wypożyczalni. Wnioski te są analizowane, a braki uzupełniane zgodnie z potrzebami dydaktycznymi oraz zakresem literatury wskazanej w sylabusach. Biblioteka monitoruje także aktualność podstawowych podręczników wykorzystywanych w procesie kształcenia.

Istotnym elementem systemu jest Naukowa Sieć Informacyjna (NSI), dostępna dla studentów, doktorantów i pracowników. NSI to zespół ekspertów oferujących profesjonalne wsparcie w zakresie wyszukiwania literatury, zarządzania danymi badawczymi, publikowania w modelu otwartym oraz budowania profilu autora w bazach Scopus i Web of Science. NSI stanowi również nowoczesną przestrzeń do pracy projektowej i grupowej. Informacje o działalności NSI znajdują się pod adresem: <https://bg.sggw.edu.pl/nsi/>.

W jednostce działa Koordynator ds. zasobów biblioteczno-informacyjnych, odpowiedzialny za monitorowanie aktualności literatury zalecanej w sylabusach, współpracę z Biblioteką Główną w

zakresie uzupełniania zbiorów oraz zbieranie informacji o potrzebach studentów poprzez opiekunów roku i starostów. Koordynator wspiera również komunikację między studentami a biblioteką oraz informuje o usługach i szkoleniach bibliotecznych.

System biblioteczno-informacyjny SGGW zapewnia tym samym studentom kierunku FSTN szeroki, całodobowy dostęp do aktualnych zasobów informacji naukowej o zasięgu krajowym i międzynarodowym, w pełni dostosowanych do potrzeb dydaktycznych i badawczych. Komplementarną rolę pełni Biblioteka Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, z której korzystają studenci kierunku Food Science – Technology and Nutrition. Biblioteka instytutowa czynna jest od poniedziałku do piątku oraz w pierwszą i drugą sobotę miesiąca w godzinach 8:00–16:00. Czytelnia oferuje 24 miejsca, 3 stanowiska komputerowe (w tym jedno dostosowane dla osób z niepełnosprawnościami) oraz możliwość wykonywania cyfrowych kopii materiałów dzięki skanerowi A3 i skanerowi nabiurkowemu. Księgozbiór w wolnym dostępie obejmuje 1192 woluminy, a kolejne około 200 woluminów znajduje się w magazynie. W zbiorach znajduje się 98 tytułów czasopism polskich oraz 35 tytułów czasopism zagranicznych, w tym 14 w bieżącej prenumeracie. Biblioteka zapewnia też dostęp do elektronicznej prenumeraty czasopisma Food Technology (USA), dostępnej na miejscu u bibliotekarza dyżurnego. Instytut gromadzi również zbiory specjalne, obejmujące ponad 8,6 tys. prac dyplomowych obronionych po 1999 roku oraz wszystkie prace doktorskie obronione na Wydziale.

Zasoby anglojęzyczne dla kierunku Food Science – Technology and Nutrition obejmują 346 tytułów (380 egzemplarzy), w tym w Bibliotece Instytutu 303 tytuły (328 egzemplarzy), w Czytelni 23 tytuły (24 egzemplarze) oraz w Magazynie 20 tytułów (28 egzemplarzy).

System biblioteczny SGGW, obejmujący Bibliotekę Główną i Bibliotekę INoŻCz, zapewnia studentom obu kierunków kompleksowy i aktualny dostęp do literatury fachowej, baz danych oraz specjalistycznych zasobów niezbędnych do realizacji programu kształcenia i prowadzenia prac badawczych.

6. Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia bazy dydaktycznej i naukowej oraz systemu biblioteczno-informacyjnego, a także udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów

Baza naukowa i dydaktyczna jest stale monitorowana, rozbudowywana i modernizowana. Za monitorowanie stanu bieżącego aparatury odpowiadają osoby odpowiedzialne za poszczególne aparaty i urządzenia wraz z kierownikami jednostek INoŻ. Unowocześnienie bazy naukowej i dydaktycznej na przestrzeni ostatnich lat miało miejsce przede wszystkim w ramach środków na działalność statutową, dydaktyczną oraz z pozyskanych grantów. W ramach projektu Centrum Żywności i Żywienia od 2018 r., Katedry również zakupiły aparaturę badawczą. Za stan techniczny pomieszczeń odpowiedzialna jest administracja budynku WTŻ/INoŻ, Dyrektor Instytutu, Dziekan, Kierownicy Katedr oraz opiekunowie poszczególnych sal i pracowni, o ile zostali tacy powołani. W monitorowaniu stanu bazy dydaktycznej i naukowej Dziekana wspierają Koordynatorzy: ds. zasobów dydaktycznych i ds. zasobów biblioteczno-informacyjnych. Istotny wpływ na doskonalenie bazy mają Kierownicy Katedr, którzy zgłaszają bieżące potrzeby w tym zakresie, a są one realizowane w miarę dostępności środków finansowych. Co roku Kierownicy Katedr zgłaszają także poważniejsze wnioski remontowe i modernizacyjne w stosunku do będącej w ich dyspozycji bazy. Zgłoszone wnioski po zweryfikowaniu przez Dyrektora Instytutu przekazywane są do kanclerza w celu podjęcia decyzji o ich ewentualnej realizacji ze środków ogólnouczelnianych. Stan wyposażenia pracowni dydaktycznych jest na bieżąco monitorowany i uzupełniany w ramach środków własnych poszczególnych jednostek.

Koordynator ds. biblioteczno-informacyjnych na WTŻ współpracuje z BG w zakresie dostępności literatury niezbędnej do kształcenia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition oraz

zasięga opinii studentów dotyczących dostępności niezbędnej i bieżącej literatury. Nauczyciele akademicki mogą również zgłaszać do Koordynatora potrzeby uzupełnienia dostępnego dla studentów piśmiennictwa z danego zakresu wiedzy. W roku akademickim 2024/2025 został powołany również Koordynator ds. zasobów dydaktycznych wraz z zespołem roboczym. Zespół ten odpowiada za weryfikację, rozwój i optymalizację dostępności sprzętu, materiałów oraz infrastruktury wspierającej proces dydaktyczny. Do jego zadań szczegółowych należy m.in. weryfikacja wyposażenia sal wykładowych i laboratoriów w sprzęt dydaktyczny, tworzenie i wdrażanie wytycznych dotyczących jakości zasobów dydaktycznych, udział w projektach edukacyjnych i badawczych związanych z dydaktyką. W ramach badania opinii nauczycieli akademickich na temat dostępnych zasobów została w bieżącym semestrze przeprowadzona ankieta, której wyniki po przeanalizowaniu posłużą dalszemu doskonaleniu zasobów dydaktycznych. W planach jest przeprowadzenie takiej ankiety również wśród studentów, w tym kierunku FSTN.

Baza dydaktyczna i naukowa jest tworzona i modernizowana z uwzględnieniem aktualnych trendów technologicznych i analitycznych. Wiedza w tym zakresie jest pozyskiwana poprzez kontakty pracowników INoŻ z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego w czasie różnych spotkań, konferencji i sympozjów.

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 5:

Przy INoŻ i INoŻCz funkcjonuje Centrum Żywności i Żywnienia – nowoczesne centrum badawczo-rozwojowe żywności i żywienia, w ramach projektu: „Centrum żywności i żywienia - modernizacja kampusu SGGW w celu stworzenia Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywnienia (CŻiŻ)” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 (nr projektu RPMA.01.01.00-14-8276/17; termin realizacji projektu: 01.01.2018r.- 30.12.2020 r.). Celem działalności działającego Centrum jest m.in. opracowywanie i wdrażanie innowacyjnych produktów i usług na rynku rolno-spożywczym, w porozumieniu z biznesem. Badania naukowe poświęcone są m.in. pracy na rzecz rozwoju rynku mięsa, mleka i produktów mlecznych, przetwórstwa warzyw i owoców, przemysłu piekarskiego, żywności prozdrowotnej, sektora koncentratów spożywczych i napojów. W tworzenie Centrum Żywności i Żywnienia zaangażowanych było wielu pracowników wszystkich Katedr obu Instytutów, którzy dzięki bogatemu wyposażeniu aparaturowemu centrum mogą obecnie podnosić swoje kwalifikacje zawodowe, wzmacniać potencjał naukowy i badawczy. Nowoczesna aparatura zakupiona w ramach centrum stanowi kluczowe wsparcie dla prowadzonych w Instytucie badań. Beneficjentami w tym zakresie są również studenci, którym przekazywana jest najnowsza wiedza z zakresu wypracowanych rozwiązań metodycznych i technologicznych, co znacząco podnosi ich kompetencje na rynku pracy oraz rozwija umiejętności naukowo-badawcze. W ramach tego projektu przeprowadzono modernizację wielu laboratoriów w Katedrach celem ich dostosowania do potrzeb Centrum Żywności i Żywnienia. W budynku 32 modernizacji poddano 19 pomieszczeń laboratoryjnych, w budynku 23 (w pomieszczeniach użytkowanych przez Katedrę Chemii) modernizacji poddano 2 pomieszczenia. W budynku 34 modernizacji poddano 3 pomieszczenia laboratoryjne Zakładu Oceny Jakości Żywności.

W ramach projektu Centrum Żywności i Żywnienia od 2018 r., Katedry INoŻ zakupiły następującą aparaturę badawczą:

Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji: Analizator pian DFA100 z modułem struktury piany FSM, KRUSS (OZPF); Analizator dyspersji cieczowych o szerokim zakresie koncentracji i wielkości cząstek, TURBISCAN LAB, FORMULATION SAS, (PS); System do aplikacji światła pulsacyjnego Xenon X-1100, XENON CORPORATION (HP); Goniometr, OCA25, DATA PHYSICS INSTRUMENTS GmbH, (OZPF); Aparat do suszenia w punkcie krytycznym, procesor tkankowy, AUTOSAMDRI 391-25, TOUSIMS, RMC BOECKELER, (ZTW); Porozymetr PASCAL 140 Evo, THERMOSCIENTIFIC, (B); Mikrotomograf KOMPUTEROWY skscan1272, BRUCKER, (ZTW);

Spektralny skaningowy mikroskop konfokalny na bazie zmotoryzowanego mikroskopu odwróconego OLYMPUS FV3000, Phenom XL, OLYMPUS, (ZTW); Reometr optyczny Rheolascrystal, UNI-EXPORT INSTRUMENTS, (PS); stanowisko laboratoryjne do badania procesów membranowych: mikrofiltracji, ultrafiltracji, nanofiltracji i dwróconej osmozy ARMFIELD LIMITED, (HP); Tester grubości ProGage, TWING-ALBERT (OZPF); Tensjometr PI-MT1A.KOM POLON-IZOT, (OZPF); Automatyczny grawimetryczny analizator sorpcji wody AQUADYNE DVS-2HT QUANTAHROME INSTRUMENTS (OZPF); Spektrometr TD-NMR-MQ20 1H Research system (s/n: NF4773), BRUCKER, (OZPF); Precyzyjny miernik RLC, MICORTEST, (ACT); System analizy termicznej z funkcją zmian modulowanych i analizy termogravimetrycznej (TGA/DSC), METTLER-TOLEDO.

Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności: Automatyczny analizator aminokwasów z wyposażeniem dodatkowy.; System 2D do identyfikacji frakcji białkowych w żelach poliakrylamidowych; Automatyczny licznik kolonii mikroorganizmów.; Bioreaktor do hodowli drobnoustrojów z oprogramowaniem; Wirówka do dużych objętości (preparatywna); Automatyczny aplikator warstw z wyposażeniem; Automatyczny gęstościomierz; Ciepłarki i termostaty; Destylarki; Komory laminarne stołowe; Inkubator z wytrząsaniem z funkcją chłodzenia do hodowli drobnoustrojów; Przyrząd do SPE z systemem do odparowania próbek; Łaźnia wodna olejowa; Młyn do próbek laboratoryjnych, Łaźnia wodna z mieszadłem; pH-metry.; Spektrofotometry; Autoklawy; Suszarka laboratoryjna i komorowa; Waga laboratoryjna; Wirówka laboratoryjna, Zestaw do ultrafiltracji.

Katedra Chemii: system kompletnej dwuwymiarowej chromatografii gazowej GCxGC (Agilent Technologies) sprzężonej ze spektrometrem mas czasu przelotu Bench TOF-Select (Markes International) z autosamplerem (PAL System) oraz Spektrofotometr UV-VIS Jenway/6305001.

Katedra Technologii i Oceny Żywności: Aparat do analizy składu fizykochemicznego mięsa, farszów mięsnych i wyrobów gotowych z mięsa i mleka, FoodScan2; Zestaw do oznaczania wodochłonności mąki i właściwości reologicznych ciasta podczas miesienia, Farinograph-E; Homogenizator z systemem odpowietrzania; Homogenizator Magiclub; Aparat pakujący wraz z wyposażeniem dodatkowym oraz komputerem i oprogramowaniem, Aparat pakujący Multivac T250 z detektorem szczelności oraz wyposażeniem; Aparat do oznaczania stabilności oksydacyjnej tłuszczów, Rancimat; Reometr optyczny, Reolaser Master; Zestaw do oznaczania ilości i jakości mokrego i suchego glutenu w śrucie i mące pszennej z wyposażeniem, Glutomatic 2200, Wirówka typ 2015; Glutork typ 2020 oraz Skaner 3d, Skaner scan3D Universe 10MPix.

Właściwy rozwój procesu umiędzynarodowienia w Uczelni, a przez to i na Wydziale wymaga nakładów finansowych, m.in. w celach dostosowywania kampusu SGGW do obecności studentów i kadry dydaktycznej z zagranicy. Dzięki realizacji przez SGGW w Warszawie projektu TIME2GETREADY - WELCOME TO POLAND pt.: "Podniesienie potencjału organizacyjnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w zakresie obsługi studentów i kadry z zagranicy" (Budżet projektu: 391 150,00 PLN, środki Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, wniosek o dofinansowanie projektu nr POWR.03.03.00-00-PN14/18, czas trwania projektu od 01.01.2019 r. do 31.03.2021 r.) na Uczelni i Wydziale został m.in. wprowadzony system anglojęzycznego oznakowania budynków i pomieszczeń, którego celem było zwiększenie komfortu i ułatwienie aklimatyzacji nowych studentów i kadry zagranicznej. Z projektu finansowano też tłumaczenia na język angielski aktów prawnych, w szczególności wewnętrznych (uchwały Senatu, zarządzenia Rektora, regulaminy, umowy, formularze, itp..) i istniejących materiałów szkoleniowych, związanych ze studiowaniem i codziennym funkcjonowaniem w środowisku Uczelni. Najważniejsze rezultaty zakończonego projektu to podniesienie potencjału organizacyjnego SGGW; 196 przeszkolonych pracowników kadry akademickiej i administracyjnej; wprowadzony system oznakowania kampusu (33 szt. nośników informacyjnych w przestrzeni kampusu, tabliczki przydrzwiowe); 16 dokumentów uczelnianych przetłumaczonych na język angielski; 2 tłumaczenia symultaniczne uroczystości

uczelnianych; 4 edycje integracyjnych warsztatów międzykulturowych dla obcokrajowców i podstawowy kurs języka polskiego dla obcokrajowców.

Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku

1. *Zakres i formy współpracy uczelni z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym z pracodawcami oraz jej wpływ na koncepcję kształcenia, efekty uczenia się, program studiów i jego realizację. Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji*

Na Wydziale Technologii Żywności powołany jest Koordynator ds. współpracy z pracodawcami, do zadań którego należy koordynowanie oferty dydaktycznej we współpracy z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego, uaktualnianie bazy teleadresowej oraz korespondencja z osobami z otoczenia gospodarczego współpracującymi z Wydziałem. Koordynator poszukuje potencjalnych partnerów z otoczenia gospodarczego i proceduje podpisywanie umów z takimi jednostkami. Koordynator ds. współpracy z pracodawcami monitoruje współpracę Wydziału z podmiotami społeczno-gospodarczymi, jak również poprzez reprezentowanie Wydziału na targach, konferencjach i spotkaniach buduje relacje w środowisku społeczno-gospodarczym. Rokrocznie przygotowuje sprawozdanie z działalności Wydziału na rzecz otoczenia społeczno-gospodarczego.

Ponadto, w SGGW zostało powołane Centrum Transferu Technologii SGGW (CTT), które jest mostem pomiędzy światem akademickim a biznesem. Celem CTT jest wsparcie procesów transferu wiedzy i technologii SGGW poprzez budowę stałych relacji pomiędzy otoczeniem gospodarczym a zespołami badawczo-rozwojowymi Uczelni (<https://www.sggw.edu.pl/wspolpraca/wspolpraca-z-biznesem-centrum-transferu-technologii/>).

Wydział Technologii Żywności (WTŻ) od początku swego istnienia współpracuje zarówno w zakresie prac badawczo-rozwojowych, jak i realizacji dydaktyki z podmiotami otoczenia gospodarczego takimi jak: stowarzyszenia i towarzystwa, organizacje działające na rzecz współpracy z gospodarką, a przede wszystkim z firmami i zakładami produkcyjnymi z branży spożywczej. Współpraca Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest bardzo aktywna i różnorodna, opiera się na systematycznych, wieloletnich i często bezpośrednich (także nieformalnych) relacjach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi. Jednym z efektów potwierdzających rozwoju współpracy są zawarte porozumienia o współpracy i umowy z podmiotami otoczenia gospodarczego – łącznie od 2013 r. 131, w tym: 2022 – 2; 2023 – 5; 2024 – 6; 2025 – 3. Na Wydziale w 2002 r. powołano Radę Promocji Wydziału, która następnie w 2013 r. została przekształcona w Wydziałową Radę ds. Współpracy z Gospodarką. Członkowie tej Rady to przedstawiciele firm, które podpisały porozumienie o współpracy, są zapraszani na różne wydarzenia odbywające się na Wydziale i w Instytucie Nauk o Żywności (INoŻ). Przedstawiciele tej Rady mogą wpływać na projektowanie, a także na realizację programu studiów poprzez opiniowanie, zgłaszanie sugestii i uwag oraz propozycji do programu studiów. Przed opracowaniem programu studiów Food Science – Technology Nutrition (FSTN) prowadzone były konsultacje z podmiotami otoczenia gospodarczego. W 2021 r. odbyło się spotkanie online z przedstawicielami otoczenia gospodarczego nt. „Możliwości rozwoju współpracy Instytutu Nauk o Żywności i Wydziału Technologii Żywności”. Podczas tego spotkania, które odbyło się w formie on-line 16.06.2021 r., stwierdzono, że nasi absolwenci potrzebują znajomości fachowego języka angielskiego. Efektem rozmów i odpowiedzi na oczekiwania otoczenia gospodarczego było powołanie nowego kierunku studiów FSTN realizowanego w języku angielskim. Opracowany program kształcenia był opiniowany przez przedstawicieli firm spożywczych. Wpływ współpracujących przedstawicieli na proces kształcenia na kierunku FSTN poza formułowaniem opinii programu, dotyczy również realizacji zajęć dydaktycznych w zakładach takich jak: Wedel czy Dawtona. W celu intensyfikacji współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym

organizowane są zajęcia praktyczne m.in. w formie wyjazdów terenowych na targi, tak aby studenci mogli bezpośrednio poznać innowacyjne rozwiązania stosowane w produkcji żywności.

Spotkania z przedstawicielami branży spożywczej były również organizowane w formie stacjonarnej w INoŻ (9 i 10.01.2023 r.) w celu zaprezentowania kierunków badawczych i możliwości współpracy w ramach Centrum Żywności i Żywienia SGGW. Spotkaniach tych uczestniczyli członkowie zarządu firmy Animex oraz przedstawiciele firm z branży spożywczej (Bakoma, Brenntag, Witpol/Sante, Cargill, Chr Hannsen, Sokołów SA, JAR, Bart, Danisco Poland, Merieux NutriSciences, Sawex Food, Amco, JFF/Amco, Food Fakty, Inter Europol; Emix, Polskie Młyny, HUB FOOD Development, La Lorraine, Maspex, Komarko, Lantmannen Unibake, IBPRS-PIB, PFPŻ i ZP, PGNiG Orlen, Food). Podczas spotkania 10.01.2023 r. przeprowadzona była ankieta dotycząca kompetencji i umiejętności wszystkich naszych absolwentów oraz oczekiwań firm. Wyniki tej ankiety potwierdziły celowość utworzenia kierunku FSTN prowadzonego w języku angielskim i modyfikację programów kształcenia w celu dostosowywania kompetencji absolwentów do potrzeb rynku. Następnie również w formie stacjonarnej Wydział i Instytut zorganizował we współpracy z PTTŻ Oddział Warszawa spotkania z przedstawicielami branży spożywczej (12 firm) (11.10.2023 r. oraz 10.01.2024 r.). Podejmowane przez Wydział i Instytut działania miały na celu nie tylko intensyfikację współpracy na polu badawczo-rozwojowym, ale również w zakresie dydaktyki (realizacja zajęć studyjnych, staży, praktyk i prac dyplomowych). Współpraca zaowocowała wizytami studyjnymi studentów w zakładach oraz wykładami wygłoszonymi przez praktyków dla studentów.

W ramach zadania 10 projektu nr POWR.03.05.00-00-ZR14/18. w 2023 r. zorganizowano i zrealizowano kilka edycji warsztatów praktycznych podnoszących kompetencje studentów i studentek Wydziału Technologii Żywności oraz innych wydziałów, którzy byli członkami kół naukowych na WTŻ.

Rozwój współpracy z otoczeniem gospodarczym intensyfikuje nie tylko WTŻ i INoŻ, ale również SGGW poprzez realizację projektów np.: „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie” nr POWER.03.05.00-00-Z033/17, w ramach którego studenci WTŻ realizowali staże w zakładach spożywczych oraz uczestniczyli z warsztatami organizowanych przez firmy. W kolejnym „Projekcie współfinansowanym z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, Priorytet 1 Umiejętności, Działanie 01.05 Umiejętności w szkolnictwie wyższym” pt: Zrównoważony Kampus SGGW - kształcenie na rzecz branż kluczowych (okres realizacji 2024.04.01-31.12.2029) zostały przeprowadzone badania fokusowe mające na celu dogłębną analizę potrzeb kadry akademickiej, studentów kierunku FSTN oraz otoczenia gospodarczego w kontekście modyfikacji programów studiów i dostosowania ich do wymagań współczesnego rynku pracy. W spotkaniu zorganizowanym 31.10.2024 r. uczestniczyli poza zaangażowanymi w projekt nauczycielami akademickimi przedstawiciele przemysłu spożywczego i studenci WTŻ, podjęta była dyskusja m.in. na temat modyfikacji programu oraz praktycznego przygotowania i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Przedstawiciele branży spożywczej wskazali na kilka kluczowych potrzeb i oczekiwań względem absolwentów kierunku FSTN, to pozwala na modyfikację programu i dostosowanie do potrzeb rynku. W ramach tego projektu zaplanowane są działania zmierzające do modyfikacji zajęć w następujących przedmiotach: Food biotechnology, Technological design of food gastronomy plants, Technological design of food industry plants i Food packaging and contact materials, m.in. poprzez zaangażowanie praktyków do opracowania scenariusza zajęć.

Studenci studiów I i II stopnia mieli okazję 3.12.2025 spotkać się na Uczelni z przedstawicielami dużego przedsiębiorstwa działającego na rynku międzynarodowym, firmy McCormick. Studenci zapoznali się z aktualnymi wyzwaniami produkcji i obrotu międzynarodowego żywnością. Ponadto mogli porozmawiać o możliwościach praktyk i staży w międzynarodowym środowisku

przedsiębiorstwa. Byli bardzo zainteresowani, na spotkaniu wywiązała się ciekawa dyskusja. Kolejne takie spotkanie, także dla studentów wyższych roczników studiów I stopnia i studentów II stopnia FSTN, planowane jest pod koniec semestru zimowego 2025/2026 z przedstawicielami firmy Brenntag, także dużego przedsiębiorstwa o międzynarodowym profilu, dostarczającego rozwiązania dla przemysłu spożywczego. Ponadto studenci 3. roku studiów I stopnia i I roku studiów II stopnia mieli okazję bezpłatnie uczestniczyć w Kongresie Gastronomicznym z udziałem przedstawicieli gospodarki “Integrating Science, Art and Culture in Culinary Innovation” (<https://gastronomy-unexplored.uafm.edu.pl/>). Przedmiot Carrier paths, przewidziany w programie studiów II stopnia, będzie realizowany z udziałem przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego Uczelni, aby zapoznać studentów z możliwościami dalszego rozwoju zawodowego i dać im możliwość zadania pytań i wyjaśnienia wątpliwości dotyczących możliwych do podjęcia w przyszłości ról zawodowych.

Wydział posiada również stałą ofertę dydaktyczną w postaci wykładów i warsztatów w ramach Festiwalu Nauki, Dni SGGW, Warsztatów chemicznych w mikroskali dla uczniów jako przyszłych studentów SGGW, konkursu „Kampus SGGW 2030 oraz Otwartych Laboratoriów czy Laboratoriów Przyszłości skierowanych do uczniów szkół średnich. Działania podejmowane przez Wydział mają za zadanie propagowanie wiedzy na rzecz otoczenia gospodarczego, a także ograniczenie zjawiska przedwczesnego kończenia nauki. W organizację tych wydarzeń włączani są również studenci, szczególnie z kół naukowych.

Pracownicy Instytutu są członkami różnych organizacji działających w otoczeniu gospodarczym i uczestniczą w organizowaniu spotkań oraz konferencji angażując do tej działalności studentów. W 2023 r. odbyła się XXVII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej organizowana przez Polskie Towarzystwo Technologów Żywności – Oddział Warszawa wraz z Instytutem Nauk o Żywności SGGW oraz Sekcją Młodej Kadry Naukowej PTTŻ. Sesja objęta została patronatem honorowym Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Przemysłu Spożywczego oraz JM Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie prof. dr. hab. Michała Zasady. Patronat medialny nad wydarzeniem objęły Wydawnictwo Sigma-Not, FoodFakty oraz Przemysł Spożywczy. Ponadto konferencja dofinansowana została ze środków Ministerstwa Edukacji i Nauki w ramach środków przeznaczonych na działalność upowszechniającą naukę w ramach programu „Doskonała Nauka” oraz wsparli ją licznie partnerzy z otoczenia gospodarki, kontakt z którymi jest kluczowy w transferze wiedzy z nauki do przemysłu. Sponsorem głównym konferencji była firma PK Components. W roli partnera merytorycznego oraz sponsora wspierała organizatorów konferencji firma Animex Foods. Wśród sponsorów znaleźli się także: FOSS, Eppendorf, Delta Optical, Zentis, Kaczmarek Komponenty, Bracia Kowalscy, Food processing in a box, Victoria Cymes, Merazet, Rogowski, Helpa, Ozdowscy, Food Bugs, EQVegan, Hortimex, Szkoła Doktorska SGGW oraz Podkawa. Partnerem wydarzenia była także Coca Cola HBC Polska.

Współpraca naukowa WTŻ z otoczeniem gospodarczym koncentruje się w dużej mierze na realizacji projektów, prac zleconych przez producentów żywności oraz udzielaniu wywiadów czy wygłaszaniu wykładów na rzecz gospodarki. W latach 2022-2025 pracownicy wykonali 238 prac badawczych i ekspertyz na rzecz otoczenia gospodarczego, byli współautorami projektów badawczo-rozwojowych. Na Wydziale prowadzona jest szeroka i wielopłaszczyznowa współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, a mocną stroną tej współpracy jest udział przedsiębiorstw w tworzeniu i kształtowaniu oferty edukacyjnej, wpływ na program i realizowane przedmioty, a także wspólna realizacja prac dyplomowych oraz doktoratów.

Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku

- 1. Rola umiędzynarodowienia procesu kształcenia w koncepcji kształcenia i planach rozwoju kierunku (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów) oraz aspekty programu studiów i jego realizacji, które służą umiędzynarodowieniu, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia w językach obcych*

Internacjonalizacja jest jednym z elementów strategii rozwoju SGGW, Wydziału oraz Instytutu. Cel ten jest konsekwentnie realizowany od wielu lat. Koncepcja kształcenia na Wydziale Technologii Żywności zakłada przygotowanie absolwentów do potrzeb współczesnego rynku pracy funkcjonującego w środowisku międzynarodowym. Absolwentom niezbędna jest zatem umiejętność działania w społeczeństwie wielokulturowym, związana ze znajomością języków obcych na poziomie specjalistycznym, ale także różnic międzykulturowych. Rozwój i doskonalenie takich umiejętności wspierane są procesem umiędzynarodowienia kształcenia na Wydziale.

Umiędzynarodowienie kształcenia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition (FSTN) przejawia się już w samym charakterze studiów realizowanych w języku angielskim, co zachęca obcokrajowców do rekrutacji na te studia, a ich obecność w gronie studentów umożliwia realizację programu studiów w środowisku międzynarodowym. W roku akademickim 2024/2025 na 1 stopniu studiów kierunku FSTN spośród 70 studentów wszystkich roczników, 30 stanowili obcokrajowcy. Realizacja programu studiów w języku angielskim zdecydowanie ułatwia także włączenie do realizacji zajęć na WTŻ obcokrajowców przybywających na studia do SGGW w ramach programu wymiany akademickiej ERASMUS+. Kolejnym przejawem umiędzynarodowienia kształcenia na kierunku FSTN jest włączanie studentów kierunku oraz kadry naukowo-dydaktycznej w międzynarodową wymianę akademicką w ramach dostępnych programów stypendialnych i szkoleniowych. Takie podejście umożliwia przepływ wiedzy, zdobywanie doświadczeń, wspierając tym samym doskonalenie badań naukowych oraz podnosząc poziom merytoryczny oferty dydaktycznej. W proces kształcenia studentów na Wydziale włączani są profesorowie wizytujący w ramach pobytów krótko- i długoterminowych. Goście zagraniczni realizują zajęcia dydaktyczne w formie wykładów, ćwiczeń i warsztatów, co dokładniej opisano w pkt 4. Instytut prowadzi innowacyjne badania naukowe, a Wydział aktualizuje treści kształcenia, wspierając proces umiędzynarodowienia realizacją pobytów badawczych naukowców z zagranicy oraz studentów realizujących projekty naukowe, co omówiono w pkt 3. Kadra naukowo-dydaktyczna INoŻ podnosi swoje kwalifikacje uczestnicząc w różnych formach wymiany i współpracy międzynarodowej (opis w pkt 3.). Aktywność międzynarodowa pracowników INoŻ przyczynia się do promocji także Wydziału poza granicami kraju, co zwiększa zainteresowanie przyjazdem na Wydział studentów, doktorantów oraz kadry naukowo-dydaktycznej z zagranicy w ramach programów wspierających mobilność międzynarodową. Oceniany kierunek FSTN jest w całości realizowany w języku angielskim. W programie studiów I stopnia znajdują się zajęcia z języka obcego: niemieckiego, polskiego (dla obcokrajowców), rosyjskiego i hiszpańskiego, a także angielskiego na poziomie C1. W programie studiów II stopnia również znajdują się zajęcia z języka obcego: niemieckiego, rosyjskiego i hiszpańskiego. Dla studentów, którzy chcą poprawić poziom języka angielskiego są realizowane zajęcia z tego języka na poziomie B2+. Dla chętnych studentów w semestrze 2. i 3. na II stopniu studiów są proponowane również przedmiot w języku francuskim: Les arômes et ses ingrédients secrets oraz Valorisation des déchets de l'industrie agroalimentaire par des procédés de ferment, których realizacja daje możliwość rozwoju umiejętności korzystania z profesjonalnego słownictwa w tym języku. Realizacja zajęć językowych ma przygotować absolwentów w zakresie codziennej komunikacji oraz korzystania ze słownictwa specjalistycznego dla dyscypliny technologia żywności i żywienia. Wymagania stawiane studentom w zakresie efektów uczenia się języków obcych zawarte są w sylabusach przygotowanych dla nauczania języków nowożytnych.

Regulaminy realizacji zajęć z języków obcych w Studium Praktycznej Nauki Języków obcych (SPNJO) dla studentów studiów stacjonarnych: pierwszego stopnia, jednolitych studiów magisterskich oraz drugiego stopnia, oraz dla studentów niestacjonarnych I i II stopnia, zamieszczone są na stronie internetowej SPNJO (<http://jezyki.sggw.pl/regulaminy/>). Dotyczy to także Regulaminu przystąpienia do egzaminu z języka obcego (na I stopniu studiów). Egzamin ten weryfikuje osiągnięte kompetencje językowe studentów w zakresie mowy, słuchania, pisanie i czytania.

Podstawowe metody dydaktyczne wykorzystywane w realizacji przedmiotów w języku obcym to wykład z wykorzystaniem komputerowych prezentacji multimedialnych lub krótkich filmów w języku obcym odnoszących się do tematyki wykładów, ćwiczenia laboratoryjne i ćwiczenia audytoryjne. Większość kursów realizowanych w ramach kierunku FSTN znajduje się również w ofercie dla studentów przyjeżdżających w ramach programów wymiany. Przedmioty te są wtedy realizowane w grupach łączonych (studenci kierunku FSTN i studenci incoming), co sprzyja doskonaleniu znajomości języka, nawiązywaniu kontaktów, wymianie poglądów i doświadczeń oraz stanowi wsparcie w pokonywaniu barier międzykulturowych. Może być także formą inspiracji dla studentów omawianego kierunku FSTN do podjęcia mobilności międzynarodowej.

Wydział przewiduje elastyczne podejście do kształcenia w kontekście międzynarodowej wymiany studenckiej. Studenci mogą studiować na 34 uczelniach partnerskich, z którymi Uczelnia ma podpisane umowy w zakresie studiów wymiennych. Na liście uczelni partnerskich Wydział znajdują się: Management Center Innsbruck, Universiteit Gent, Agraren Universitet – Plovdiv, University of Zagreb, University of Copenhagen, FESIA, Université de Bourgogne, AgroSup Dijon, Université Lille1, Université de Lorraine, Ecole Nationale Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes Atlantique – ONIRIS, AgroParisTech, AgroCampus Ouest, Institut Polytechnique UniLaSalle (UniLaSalle) Campus Beauvais, Agricultural University of Athens, Universidad Politecnica de Madrid, Universidad de Valladolid, Universidad de Zaragoza, Wageningen University, Vilniaus Kolegia University of Applied Sciences, Klaipeda State University of Applied Sciences, Latvia University of Life Sciences and Technology, University of Latvia, Instituto Politecnico de Coimbra, Instituto Politecnico de Castelo Branco, Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia, Universitatea Tehnică din Cluj Napoca - Centrul Universitar Nord din Baia Mare, Cukurova University, Hacettepe University, Mehmet Akif Ersoy University, Gaziantep Üniversitesi, Mustafa Kemal University, Suleyman Demirel Üniversitesi, Istanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Izmir Institute of Technology, Bulent Ecevit University, Università di Bologna. Studenci są zachęceni do korzystania z programów mobilności akademickiej jako formy rozwoju indywidualnego. Istnieje jednak konieczność wykazania możliwości uzyskania efektów uczenia się założonych w programie studiów na takiej wymianie. W celu pełnej przejrzystości programów studiów, ułatwienia wymiany studenckiej oraz uznawania okresu studiów za granicą, Wydział stosuje system transferu i akumulacji punktów (ECTS). Przyjęte w SGGW dokumenty ECTS (Learning Agreement, Karta porównania przedmiotów realizowanych w ramach wymiany z przedmiotami zgodnymi z planem studiów w SGGW, Karta uzgodnień, Transcript of Records) umożliwiają weryfikację zaplanowanego przez studenta programu studiów za granicą na etapie przygotowywania dokumentów wymaganych w ramach wymiany, a po powrocie zaliczenie części studiów odbytych za granicą. Wymiana może trwać jeden lub dwa semestry w trakcie jednego roku akademickiego zgodnie z kalendarzem akademickim uczelni goszczącej.

Wyjazdy studentów odbywają się z programu edukacyjnego Erasmus+, który na Wydziale jest wiodącym we wspieraniu umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Oprócz odbycia części studiów za granicą, studentom program ten umożliwia również odbycie zagranicznej praktyki zawodowej, promuje mobilność pracowników Instytutu, stwarza liczne możliwości udziału w projektach we współpracy z partnerami zagranicznymi, co omówiono w podpunktach 3. i 4. niniejszego kryterium. Studenci mogą korzystać również z programów wymiany, takich jak:

CEEPUS, możliwość uczestnictwa w międzynarodowych szkołach letnich i zimowych organizowanych przez uniwersytety zrzeszone w ramach Euroleague, której SGGW jest członkiem (University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna, BOKU, University of Hohenheim, University of Copenhagen, Faculty of Science, Swedish University of Agricultural Sciences, Wageningen University and Research Centre, Czech University of Life Sciences Prague oraz SGGW w Warszawie). Studenci mogą także korzystać z mobilności krótkoterminowych Erasmus+ (Blended Intensive Course). W roku akademickim 2023/2024 dwóch studentów ocenianego kierunku skorzystało z takiej mobilności i uzyskali 4 punkty ECTS w ramach uczestnictwa w programie „Sustainable Biotechnology Entrepreneurship: Microalgae & Human Food 2024”. Studenci kierunku zachęcani są także do korzystania z programów wymiany akademickiej w ramach umów bilateralnych SGGW, które oferują możliwość udziału w semestralnej lub rocznej wymianie akademickiej w takich jednostkach jak Ilia State University, Georgian American University, Hiroshima University, Shibaura Institute of Technology, Pusan National University, Gachon University, Gwangju Institute Of Science And Technology, National Chung Hsing University, National Cheng Kung University, National Ilan University, National Kaohsiung University Of Science And Technology, National Pingtung University Of Science And Technology, Louisiana State University.

W strukturze SGGW działaniami wspierającymi umiędzynarodowienie zajmuje się Biuro Współpracy Międzynarodowej (BWM), podlegające Prorektorowi ds. współpracy międzynarodowej. Biuro wspiera, promuje, koordynuje i obsługuje międzynarodową wymianę akademicką studentów i pracowników SGGW, organizuje zagraniczne zawodowe praktyki studenckie, realizuje programy pobytu na uczelni gości zagranicznych, promuje ofertę dydaktyczną SGGW za granicą, wspiera działania Wydziałów w zakresie rekrutacji kandydatów na studia anglojęzyczne. BWM organizuje m.in. spotkania informacyjne „Erasmus Day” dla studentów zainteresowanych wyjazdem na studia wymienne oraz „Welcome Day” dla studentów przyjeżdżających z zagranicy rozpoczynających naukę w SGGW. Na uczelni funkcjonuje również WePoint, miejsce, w którym studenci i pracownicy zagraniczni mogą uzyskać niezbędne informacje oraz wsparcie na początku i w trakcie swojego pobytu w SGGW. WePoint udziela informacji na temat SGGW, doradza, jak uregulować status prawny w Polsce (wizy, zezwolenia na pobyt), oraz pomaga w adaptacji do życia w Polsce. Oferuje także wprowadzenie dla nowych pracowników naukowych oraz organizuje wydarzenia integracyjne skierowane do społeczności międzynarodowej SGGW. Na Wydziale jest powołany Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, który ściśle współpracuje z BWM. Rolą Koordynatora jest wspieranie studentów i pracowników w umiędzynarodowieniu procesu kształcenia. Koordynator przeprowadza wśród studentów kierunku nabór na studia wymienne w ramach programu Erasmus+ oraz nabór ciągły na wyjazd na praktykę międzynarodową (internship), pomaga studentom ułożyć program studiów na uczelni partnerskiej, znajduje opiekuna naukowego dla studentów z zagranicy chcących przyjechać na Wydział w ramach praktyki (internship). Koordynator wydziałowy pomaga również pracownikom dydaktycznym prowadzącym zajęcia na kierunku FSTN, którzy chcą wyjechać na uczelnie partnerskie w ramach programów dydaktycznych. Koordynator wydziałowy organizuje pobyt nauczycieli akademickich przyjeżdżających w ramach Staff mobility for teaching (aranżuje wykłady, prelekcje, seminaria, spotkania ze studentami na kierunku FSTN) oraz organizuje pobyt oficjalnych delegacji zagranicznych przybywających z wizytą na SGGW.

Informacje dotyczące naboru na studia wymienne oraz dokumenty aplikacyjne udostępniane są na stronie internetowej Uczelni w zakładce „Współpraca międzynarodowa”, na stronie internetowej Wydziału oraz w mediach społecznościowych. Rekrutacja odbywa się spośród studentów, którzy zgłosili Koordynatorowi chęć wyjazdu na uczelnię partnerską w kolejnym roku akademickim. Studenci studiów anglojęzycznych nie muszą zdawać egzaminu z tego języka, jeżeli jest on językiem wykładowym na uczelni partnerskiej. Kandydat, który nie ma potwierdzonej formalnie znajomości języka obcego innego niż angielski na poziomie wymagającym przez

uczelnię przyjmującą, zapisuje się na specjalnie organizowany w SGGW egzamin językowy za pomocą formularza zgłoszeniowego przesłanego na adres e-mailowy Koordynatora wydziałowego. Egzamin przeprowadzany jest przez BWM i może dotyczyć języka: niemieckiego, francuskiego, hiszpańskiego lub włoskiego. Egzamin jest bezpłatny dla studentów wyselekcjonowanych przez Wydział do wyjazdu, pod warunkiem stawienia się na ten egzamin. O ostatecznym zakwalifikowaniu się studenta na studia wymienne decyduje nie tylko wynik egzaminu językowego, ale również średnia ocen za cały okres studiów, zaangażowanie kandydata w działalność organizacyjną na wydziale (koła naukowe, udział w Dniach SGGW, opieka nad zagranicznymi studentami). Na koniec rekrutacji przygotowywany jest protokół z postępowania kwalifikacyjnego. Ostatecznie kandydaci zostają poinformowani przez BWM o przydziale miejsca w uczelni partnerskiej. Jeśli na uczelniach partnerskich pozostaną niewykorzystane miejsca, organizowana jest rekrutacja uzupełniająca. Nabór ten odbywa się na podobnych zasadach co rekrutacja podstawowa, z tym, że można aplikować na wyjazd tylko na semestr letni w następnym roku akademickim.

W ramach umiędzynarodowienia procesu kształcenia studenci mogą odbyć zagraniczną praktykę zawodową wspieraną programem Erasmus+, co stanowi bardzo cenne przygotowanie do efektywnego wejścia na rynek pracy. Praktyka musi być związana z kierunkiem studiów – może być realizowana jako obowiązkowa w ramach programu studiów II stopnia lub nieobowiązkowa – ponadprogramowa, zaliczana do indywidualnych osiągnięć studenta wpisywanych do suplementu dyplomu. Na etapie rekrutacji student powinien otrzymać wstępne potwierdzenie od wybranej przez siebie instytucji przyjmującej o akceptacji przyjęcia kandydata na praktykę (drogą mailową, faksem lub za pośrednictwem poczty).

Wymiana międzynarodowa doktorantów i pracowników naukowo-dydaktycznych SGGW jest wspierana finansowo, oprócz programu Erasmus+, także ze środków z Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW, CEEPUS i innych.

Nawiązywanie współpracy międzynarodowej w procesie kształcenia daje Wydziałowi możliwość poznawania sposobów realizacji procesu dydaktycznego na kierunkach o podobnym profilu dydaktycznym i czerpania najlepszych wzorców w doskonaleniu programów i sposobu kształcenia.

Działania w zakresie internacjonalizacji przyczyniają się do podnoszenia jakości kształcenia, umożliwiają zdobycie kompetencji językowych i międzykulturowych, rozwijają badania naukowe oraz zwiększają atrakcyjność kierunku FSTN dla studentów i kadry zagranicznej. Plany Wydziału obejmują również uruchomienie studiów anglojęzycznych w trybie niestacjonarnym, co będzie kolejnym krokiem w rozwoju umiędzynarodowienia kierunku.

2. Stopień przygotowania studentów do uczenia się w językach obcych i sposoby weryfikacji osiągnięcia przez studentów wymaganych kompetencji językowych oraz ich oceny

Studia na kierunku FSTN na I i II stopniu realizowane są w całości w języku angielskim. Kandydaci na ten kierunek studiów powinni posiadać potwierdzoną znajomość języka angielskiego (certyfikat z języka angielskiego na poziomie co najmniej B2 lub egzamin maturalny z języka angielskiego na poziomie rozszerzonym z wynikiem co najmniej 60% lub dokument potwierdzający ukończenie szkoły średniej z kierunkiem angielskim jako językiem wykładowym). Kandydaci ubiegający się o przyjęcie na studia w języku angielskim, którzy nie posiadają certyfikatu z języka angielskiego na poziomie B2, zatwierdzonego przez SGGW, mogą potwierdzić znajomość języka, biorąc udział w rozmowie kwalifikacyjnej z języka angielskiego organizowanej przez Uczelnię. W programie studiów I stopnia znajdują się zajęcia z języka obcego: niemieckiego, polskiego (dla obcokrajowców), rosyjskiego, hiszpańskiego i angielskiego (na poziomie C1). Ukończenie dwusemestralnego kursu języka obcego w Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW na I stopniu zakłada opanowanie języka obcego na poziomie B2 oraz efektywne posługiwanie się tym językiem w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, czytanie i

pisanie), co weryfikowane jest podczas organizowanego 4 razy w roku egzaminu końcowego z języka. Wymagania formalne i założenia wstępne do nauki języków obcych na II stopniu studiów zakładają opanowanie języka obcego zgodnie z wymaganiami dla poprzedniego stopnia/semestru oraz znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 lub wyższym. Celem zajęć z języka obcego prowadzonych na II stopniu kierunku FSTN, jest opanowanie języka specjalistycznego na poziomie B2+, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie słuchania, mówienia, czytania i pisania, w niezbędnych do komunikacji zawodowej i naukowej.

Realizacja i weryfikacja efektów uczenia się jest zgodna z zapisami w sylabusach przedmiotów. Weryfikacja ta odbywa się na podstawie bieżących ocen, kolokwii/prezentacji/sprawozdań na zajęciach ćwiczeniowych.

Studenci, którzy chcą aplikować na studia wymienne w ramach Erasmus+ powinni wykazać się znajomością języka obcego, w którym będą prowadzone zajęcia na uczelni partnerskiej. Język wykładowy obowiązujący na uczelni partnerskiej oraz wymagany poziom znajomości tego języka zawsze jest podany w informacjach podczas rekrutacji (tabela z wykazem miejsc w uczelniach partnerskich). Studenci studiów anglojęzycznych nie muszą zdawać egzaminu z języka angielskiego, jeżeli jest on wymagany przy rekrutacji na studia wymienne. Studenci, którzy nie posiadają stosownych certyfikatów potwierdzających znajomość innego języka obcego niż angielski, a jeżeli taki jest wymagany przy rekrutacji na studia wymienne, zapisują się na egzamin językowy w SGGW za pomocą formularza zgłoszeniowego. Egzamin jest organizowany przez BWM we współpracy ze Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW. Egzamin jest przeprowadzany z języka: niemieckiego, francuskiego, hiszpańskiego lub włoskiego. Jest on bezpłatny dla studentów wyselekcjonowanych przez Wydział i odbywa się na poziomie B2, z możliwością uzyskania certyfikatu również na poziomie B1. Certyfikaty również są bezpłatne. Egzamin składa się z dwóch części: pisemnej i ustnej. Część pisemna składa się z następujących elementów: wypowiedź pisemna, rozumienie tekstu, elementy językowe (ćwiczenia wielokrotnego wyboru i przyporządkowania) oraz rozumienie ze słuchu. Część ustna składa się z trzech elementów: rozmowy ogólnej sprawdzającej komunikatywność językową, rozmowy na narzucony temat oraz zadania językowego.

Studenci FSTN zarówno na I, jak i II stopniu studiów mogą wyjechać na praktykę w ramach programu Erasmus+. Rekrutacja na praktyki organizowana jest centralnie przez Biuro Współpracy Międzynarodowej i odbywa się przez cały rok. Warunkiem wyjechania na praktyki z programu Erasmus+ jest znajomość języka obcego na poziomie przynajmniej B1. Osoby nie posiadające certyfikatu językowego powinny zapisać się na egzamin językowy organizowany przez BWM (zobowiązani są zgłosić się do BWM w czasie trwania naboru na studia Erasmus+). Z egzaminu zwolnieni są studenci, którzy w czasie studiów na SGGW wzięli udział w egzaminie językowym kwalifikującym na wyjazd na studia zagraniczne organizowanym przez BWM.

3. Skala i zasięg mobilności i wymiany międzynarodowej studentów i kadry

Studenci kierunku FSTN wykazują aktywność w korzystaniu z możliwości umiędzynarodowienia swojego procesu kształcenia i przez to podnoszenia swoich kompetencji w zakresie wiedzy i umiejętności. W tabelach 7.1-7.2 przedstawiono dane liczbowe dotyczące studentów kierunku FSTN, którzy skorzystali z oferty mobilności zagranicznej w celach dydaktycznych. Jak dotąd studenci kierunku postanowili skorzystać jedynie z programu Erasmus+ oraz mobilności krótkoterminowych w ramach BIP (Blended Intensive Programme). Liczba takich wyjazdów na przestrzeni lat wzrasta.

Tabela 7.1. Liczba studentów wyjeżdżających w celach dydaktycznych (w tym wyjazdy krótkoterminowe) w ramach programu Erasmus+

Rok akademicki	Liczba wyjeżdżających studentów	Wyjazdy krótkoterminowe BIP
2022/2023	-	-
2023/2024	-	2
2024/2025	1	-
2025/2026 (semestr zimowy)	4	-

Celem wyjazdów dydaktycznych studentów ocenianego kierunku były ośrodki akademickie wskazane w tabeli 7.2.

Tabela 7.2. Uczelnie wybierane przez studentów wyjeżdżających w celach dydaktycznych w latach 2022/23-2024/25

Nazwa uczelni	Liczba studentów wyjeżdżających			
	2022/23	2023/24	2024/25	2025/26 (semestr zimowy)
Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia	-	-	-	1
University of Copenhagen	-	-	-	1
University of Szeged	-	-	-	-
Universidad de Almeria	-	2	-	-
Instituto Politecnico de Coimbra	-	-	-	1
Universita' di Bologna	-	-	-	1
Wageningen University	-	-	1	-

Warto podkreślić, że w ramach mobilności BIP w roku akademickim 2023/2024 dwóch studentów ocenianego kierunku uczestniczyło w programie „Sustainable Biotechnology Entrepreneurship: Microalgae & Human Food 2024”.

W tabeli 7.3 przedstawiano dane liczbowe dotyczące studentów z zagranicy, którzy realizowali część swojego kształcenia na Wydziale w latach 2022/23-2024/25. Dane dotyczące przyjazdów studentów są wyliczane na podstawie algorytmu: Studenci przeliczeniowi => Studenci przyjeżdżający na podstawie godzin zrealizowanych przez Wydział w ramach przedmiotu studenta (w oparciu o system pensum i liczbę osób w przedmiocie). Dane do algorytmu dotyczą przyjazdów o długości min. 3 m-cy, dane raportowane są do systemu POLon.

Tabela 7.3. Zestawienie liczbowe studentów z zagranicy realizujących na Wydziale zajęcia dydaktyczne w latach 2022/23-2024/25

Rok akademicki	Liczba studentów przyjeżdżających
2024/2025	dane w opracowaniu
2023/2024	18,75
2022/2023	8,77

Wydział cieszy się ogromnym zainteresowaniem wśród studentów przyjeżdżających w celu odbycia praktyki/stażu naukowo-badawczego pod opieką merytoryczną pracowników INoŻ. Praktyka taka polega z reguły na zrealizowaniu krótkiego projektu naukowego i odbywa się w porozumieniu z BWM, Koordynatorem wydziałowym oraz opiekunem projektu. W Załączniku 7.1

przedstawiono zestawienie takich przyjazdów wraz z informacją o zrealizowanych tematach badawczych. W przedstawionym okresie taką praktykę badawczą odbyło 26 studentów z uczelni zagranicznych, między innymi z Czech (2 studentki), Francji (6 studentów), Turcji (7 studentów), Rumunii (2 studentki), Niemiec (1 studentka), Algierii (1 studentka), Chorwacji (3 studentki) i Włoch (4 studentów).

Pracownicy INoŻ są aktywni w zakresie dydaktycznych wyjazdów zagranicznych. Uczestniczą w międzynarodowych programach edukacyjnych i szkoleniowych. Wszystkie te działania przyczyniają się do wymiany doświadczeń i zdobywania nowych, pogłębiania wiedzy, a przez to podnoszenia umiejętności i kompetencji kadry zaangażowanej w proces kształcenia na Wydziale, m.in. na kierunku FSTN. W latach 2022/23 – 2024/25 pracownicy INoŻ ponad 60 wyjazdów związanych z prowadzeniem zajęć dydaktycznych. Należy podkreślić, że jest to jeden z wyższych wskaźników w skali uczelni. W Załączniku 7.2 przedstawiono zestawienie wyjazdów odbywających się w celach dydaktycznych pracowników INoŻ.

Pracownicy INoŻ aktywnie uczestniczą jako wykładowcy w kursach i szkoleniach organizowanych w formie BIP. Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. dwukrotnie była prelegentką na takim kursie: w roku 2023 w The Hebrew University of Jerusalem - “Food-of-the-Future – Nutritional and Technological Aspects” oraz w roku 2025 w Università Degli Studi di Modena e Reggio Emilia - “Discovery of the top food productions: Scientific and practical approach”. Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. również dwukrotnie prezentowała wykłady na kursach organizowanych w formie BIP: w 2024 w Czech University of Life Sciences Prague - “Insects as promising sustainable alternative food” oraz w 2025 roku w University of Piza - “Insects as Feed and Food”.

Pracownicy Instytutu regularnie prowadzą wykłady dla studentów w Bohai University w Chinach na podstawie porozumienia z tą uczelnią oraz na podstawie umowy z Polsko-Chińską Fundacją Wymiany Akademickiej. Od roku 2023 odbyło się 9 takich wyjazdów do wspomnianej uczelni.

Pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka (INoŻCz) realizują znaczną część zajęć na ocenianym kierunku FSTN, dlatego w Załączniku 7.3 uwzględniono także zestawienie ich najważniejszych wyjazdów dydaktycznych. Tego typu wyjazdy nie tylko poszerzają wiedzę merytoryczną, lecz także podnoszą kompetencje dydaktyczne kadry prowadzącej, co bezpośrednio przekłada się na jakość kształcenia studentów.

Aktywność międzynarodowa pracowników INoŻ i INoŻCz charakteryzuje się wyjątkową różnorodnością i wysokim poziomem zaangażowania. Pracownicy Instytutu uczestniczą w międzynarodowych programach edukacyjnych, badawczych i szkoleniowych, są członkami prestiżowych stowarzyszeń naukowych, pełnią funkcje edytorów w uznanych czasopismach naukowych, a także biorą udział w konferencjach i odbywają staże zagraniczne w wiodących ośrodkach akademickich na świecie.

Szerokie spektrum tych działań sprzyja intensywnej wymianie doświadczeń, pogłębianiu wiedzy i rozwijaniu kompetencji zawodowych, co bezpośrednio przekłada się na podnoszenie jakości kształcenia oraz poziomu badań naukowych prowadzonych na Wydziale. Aktywność ta stanowi wyraz otwartości i dynamicznego rozwoju środowiska naukowego, a także umacnia jego pozycję w międzynarodowej przestrzeni akademickiej.

Pracownicy INoŻ wykazują aktywność w realizacji projektów międzynarodowych (tabela 7.4). Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW z Katedry Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji była kierownikiem dwóch zadań badawczych w projektach finansowanych przez Komisję Europejską. W projekcie FOX opracowano elastyczne i mobilne rozwiązania dedykowane rolnikom i lokalnym producentom środków spożywczych w celu ułatwienia organizacji krótkich łańcuchów dostaw żywności. Projektowane rozwiązania oparto na wykorzystaniu m.in. nietermicznych metod przetwarzania żywności do wspomagania waloryzacji produktów ubocznych i odpadów z przemysłu spożywczego, suszenia żywności, tłoczenia soku. Projekt MILDSUSFRUIT miał na celu poprawę konkurencyjności sektora ekologicznego, podniesienie poziomu jakości i

zrównoważonego rozwoju oraz zwiększenie zaufania konsumentów do ekologicznych produktów owocowych (jabłek, cytrusów i jagód), a także zwiększenie wykorzystania produktów ubocznych powstałych przy produkcji żywności. W ostatnim okresie Małgorzata Nowacka rozpoczęła realizację kolejnego projektu APRISE, który ma na celu rozwijanie umiejętności badawczych, promowanie mobilności międzysektorowej, wzmacnianie współpracy między środowiskiem akademickim a biznesem oraz rozwijanie umiejętności w zakresie polityki w sektorze alternatywnych źródeł białek. Kolejne dwa projekty realizowane są w Katedrze Chemii przez prof. dr. hab. Piotra Koczonia. Rozpoczęty w 2025 r. projekt SEQR FOOD będzie dążył do zbudowania międzynarodowej sieci naukowej składającej się z badaczy z 4 krajów UE i 1 kraju w Ameryce Południowej (Kolumbii), pracującej nad rozwojem nowatorskich technologii przetwarzania żywności. Naukowcy będą zaangażowani w najnowocześniejsze badania w dziedzinie nowatorskiego przetwarzania żywności i opakowań bioaktywnych, a ostatecznym celem będzie opracowanie innowacyjnych, nowatorskich produktów charakteryzujących się dłuższym okresem przydatności do spożycia, wysokimi wartościami odżywczymi i właściwościami funkcjonalnym. Kolejny projekt to CheMiHaz, a jego celem jest przeszkolenie stypendysty w zakresie wskazywanych przez EFSA wytycznych dotyczących oceny ryzyka chemicznego i mikrobiologicznego nowej żywności, a w szczególności zagrożeń występujących podczas stosowania nowych technologii przetwarzania żywności.

Doświadczenie w zdobywaniu środków w projektach międzynarodowych oraz w ich realizacji, jakie zdobyła dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW, jest przez nią wykorzystywane również do oceniania wniosków grantowych w instytucjach zagranicznych: International Foundation for Science (Szwecja), Fundusz Naukowy Republiki Serbii. Projekty naukowe recenzuje również dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW, w ramach współpracy z Ministerstwem Nauki i Technologii w Izraelu i Czech Science Foundation (tabela 7.5).

Tabela 7.4. Wykaz projektów badawczych międzynarodowych realizowanych przez pracowników INoŻ w latach 2022-2025

Lp.	Imię i nazwisko	Termin	Zagraniczna instytucja lub jednostka(i) współpracująca	Aktywność
1	Małgorzata Nowacka (kierownik zadania badawczego), Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert, Magdalena dadan, Ewa Jakubczyk, Ewa Gondek, Alicja Barańska-Dołomisiewicz, Katarzyna samborska, Aleksandra Skarzyńska (Matys)	2022-2023	25 partnerów zagranicznych, koordynator - Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Niemcy	Grant Komisji Europejskiej w ramach programu Horyzont 2020 pt. "Innowacyjny system przetwarzania żywności na zmniejszoną skalę" (ang. Innovative down-scaled Food processing in a box) (Horyzont 2020, nr 817683, akronim: FOX , 1.06.2018-30.11.2023)
2	Małgorzata Nowacka (kierownik zadania badawczego), Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert, Magdalena dadan, Hanna Kowalska, Agnieszka ciurzyńska, Sabina Galus, Aleksandra Jedlińska, Katarzyna Pobiega	2022-2025	6 partnerów zagranicznych, koordynator - Department of Experimental, Diagnostic and Specialty Medicine, University of Bologna, Institute of Neurological Sciences (IRCCS), Bologna, Włochy	Projekt Core Organic ID 32 (ERA-NET SUSFOOD, NCBR, 1.11.2020-31.01.2025), acronim: MILDSUSFRUIT , „Innowacyjne łagodne przetwarzanie dostosowane do zapewnienia trwałych i wysokiej jakości ekologicznych produktów owocowych” (ang. Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products”
3	Małgorzata Nowacka	2025	17 partnerów zagranicznych, koordynator - MIDDLE EAST TECHNICAL UNIVERSITY, Turcja	HORIZON-WIDERA-2024-TALENTS-03 “Zwiększenie umiejętności badawczych i innowacyjnych w zakresie alternatywnych białek” (ang. „Alternative Proteins Research and Innovation Skills Enhancement”) acronim APRISE (Horyzont, nr 101216976, akronim: APRISE

4	Piotr Koczoń	2025-2028	4 kraje UE i Kolumbia, 10 partnerów, koordynator - University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Rumunia	HORIZON-MSCA-2023-SE-01, Komisja Europejska, "Wymiana naukowa w celu oceny jakości i ryzyka żywności otrzymanej dzięki nowatorskim technologiom przetwarzania i pakowania" (SEQR FOOD)
5	Piotr Koczoń	2025-2026	Konsorcjum z University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Rumunia	European Food Safety Authority (EFSA), EUBA-EFSA-2024-ENREL-01, "Identyfikacja i charakterystyka zagrożeń chemicznych i mikrobiologicznych zbóż przetwarzanych nowymi technologiami nietermicznymi jako surowców do napojów roślinnych" (CheMiHaz)

Tabela 7.5. Recenzje projektów badawczych międzynarodowych wykonane przez pracowników INoŻ

L.p.	Imię i nazwisko	Termin	Nazwa instytucji/programu	Aktywność
1	Małgorzata Nowacka	2022 r.	International Foundation for Science- IFS	Recenzent wniosku grantowego dla International Foundation for Science- IFS, in Stockholm, Sweden
2	Małgorzata Nowacka	2022-2025 r.	Fundusz Naukowy Republiki Serbii	Ekspert oceniający wnioski projektów od 11.2020 r. - obecnie
3	Marek Kieliszek	2024 r.	Ministerstwo Nauki i Technologii, Izrael	Recenzja projektu naukowego
4	Marek Kieliszek	2022 r.	Czech Science Foundation	Recenzja projektu naukowego
5	Marek Kieliszek	2025 r.	Wydawnictwo Springer	Recenzja książki naukowej "Smart Microbes for Food and Nutraceuticals" (673178).
6	Ciurzyńska Agnieszka	2023 r.	Croatian Science Foundation	Recenzja projektu "Application of sustainable extraction and formulation principles in the development of tomato waste-derived nutraceuticals"

W latach 2022-2025 pracownicy INoŻ odbyli 20 wyjazdów na naukowe staże zagraniczne, oraz 2 wyjazdy w celu udziału w szkole letniej. Wykaz tych wyjazdów przedstawiono w tabeli 7.6. Kierunkiem tych wyjazdów były instytucje naukowe zlokalizowane we Włoszech (5), USA (3), Kanadzie (2), Grecji (1), Łotwie (3), Chorwacji (1), Rumunii (2), Słowacji (1), Portugalii (1) i Egipcie (1). Środki finansowe na te wyjazdy pracownicy zdobyli na drodze konkursów organizowanych m.in. przez NAWA, The Kościuszko Foundation, Dekaban Foundation, ale także SGGW w ramach własnego funduszu stypendialnego. Kilka osób było szczególnie aktywnych, gdyż przebywało na stażach dwukrotnie: dr hab. Aleksandra Jedlińska, dr inż. Alicja Barańska-Dołomisiewicz i mgr inż. Aleksandra Skarżyńska. Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel również wyjeżdżała dwa razy, raz biorąc udział w stażu naukowym połączonym z realizacją projektu naukowego finansowanego w ramach Short Term Scientific Mission (STSM), a za drugim projektu naukowego finansowanego w ramach grantu Slovak Republic for Support of Mobility of Students, Ph.D. students, University Teachers, Researchers and Artists. Odbyte staże tematycznie były związane z zainteresowaniami naukowymi poszczególnych osób, i obejmowały szerokie spektrum nowoczesnych technologii w produkcji żywności i biotechnologii, koncentrując się na: opracowywaniu i stabilizacji układów emulsyjnych i mikrokapsułkowanych, wykorzystaniu innowacyjnych metod przetwarzania surowców roślinnych (PEF, HP, ultradźwięki, światło, próżnia), badaniach właściwości biopolimerów (białek, mannanoprotein, polisacharydów drożdżowych), zrównoważonym zagospodarowaniu produktów ubocznych przemysłu spożywczego.

Tabela 7.6. Wykaz staży naukowych zrealizowanych przez pracowników INoŻ w latach 2022-2025

L.p.	Imię i nazwisko	Termin	Nazwa instytucji/programu	Aktywność
1	Katarzyna Samborska	1-15.03. 2023	National Research Centre, Kair, Egipt	Wizyta naukowa, realizacja tematu badawczego „Practical knowledge and skills for the development of nanoemulsions” pod kierownictwem Prof. Amra Edrisa. Program wymiany osobowej dla studentów i naukowców w ramach współpracy bilateralnej Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej
2	Anna Kamińska-Dwórznička	23.05.2025do 07.06.2025	The University of British Columbia, Vancouver, Kanada	Wyjazd naukowy na stypendium Dekaban Foundation Senior Scholar, Temat badawczy: Interfacial characterisation of canola meal proteins
3	Marek Kieliszek	15.06.2024-30.06.2024	The University of British Columbia, Vancouver, Kanada	Wyjazd naukowy na stypendium Dekaban Foundation Senior
4	Magdalena Karwacka	1.06-31.08.2023	Department of Agricultural and Food Sciences, University of Bologna, Cesena, Włochy	Wyjazd badawczy „Effect of high-pressure impregnation on the properties of obtained fruit product” pod kierownictwem prof. Urszuli Tylewicz. Własny Fundusz Stypendialny SGGW w Warszawie
5	Karolina Kraśniewska	16.05 - 13.08.22	LSU AgCenter, USA	Staż naukowy. Własny Fundusz Stypendialny SGGW w Warszawie
6	Alicja Barańska-Dotomisiewicz	01-12.07.2021	Aristotle University of Thessaloniki, Grecja	Staż naukowy “Encapsulation of plant extracts, juices and concentrates by spray drying”. Program PROM Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej
7	Alicja Barańska-Dotomisiewicz	18.04-17.06.2023	Dunarea de Jos” University of Galati, Rumunia	Staż naukowy “Encapsulation of plant extracts by electrospray drying”. Program wymiany osobowej dla studentów i naukowców w ramach współpracy bilateralnej Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej
8	Aleksandra Skarżyńska (Matys)	06.05-06.08.2023	University of Bologna, Department of Agricultural and Food Sciences, Cesena, Włochy	Staż naukowy pt. „The effect of pulsed electric fields on the metabolism of selected fruits and vegetables”. Własny Fundusz Stypendialny SGGW w Warszawie
9	Aleksandra Skarżyńska (Matys)	01.02-01.09.2025	Cornell University, Department of Food Science, Nowy Jork, Ithaca, USA	Staż naukowy pt. „Investigation of the impact of pulsed light on selected properties of commercial plant-based milk alternatives”. The Kosciuszko Foundation
10	Katarzyna Rybak	01.07-31.07.2023	University of Bologna, Department of Agricultural and Food Sciences, Cesena, Włochy	Staż naukowy: The effect of PEF, US and combined methods on the metabolism of red bell pepper
11	Iga Piasecka-Lenartowicz	20.06-20.09.2025	University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Chorwacja	Staż naukowy. Własny Fundusz Stypendialny SGGW
12	Elżbieta Hać-Szymańczuk	02.05.2022 – 29.07.2022) – 3 miesiące	Louisiana State of University, AgCenter, School of Nutrition and Food Science, USA	Staż naukowy, opiekun naukowy prof. Achyut Adhikari. Własny Fundusz Stypendialny SGGW
13	Aleksandra Jedlińska	01-31. 05.2022	Uniwersytet Boloński, Włochy	Staż naukowy “Vacuum Impregnation”. Program PROM Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej
14	Aleksandra Jedlińska	15.06.2024 - 15.09.2024	Uniwersytet Boloński, Włochy	Staż naukowy “Fish waste valorization in novel formulated products”. Własny Fundusz Stypendialny SGGW
15	Katarzyna Ratusz	14.08-8.09. 2023 r.	Latvian Institute of Horticulture, Dobeļe, Łotwa	Staż naukowy
16	Edyta Symoniuk	14.08-8.09. 2023 r.	Latvian Institute of Horticulture, Dobeļe, Łotwa	Staż naukowy

17	Małgorzata Wroniak	14.08-8.09. 2023 r.	Latvian Institute of Horticulture, Dobeles, Łotwa	Staż naukowy
18	Anna Bzducha-Wróbel	22.05-23.06.2023	LAQV-REQUIMTE, GlycoFoodChem Group, Department of Chemistry, University of Aveiro, Portugal	Staż naukowy połączony z realizacją projektu naukowego finansowanego w ramach Short Term Scientific Mission (STSM) Grant (E-COST-GRANT-CA18229-15ef219d); Yeast4Bio COST Action CA18229 „Structural and emulsifying properties of mannoproteins of <i>Wickerhamomyces anomalus</i> cultivated on brewers' hops hydrolysate”
19	Anna Bzducha-Wróbel	14.03.-14.04.2022	Slovak Academy of Sciences, Institute of Chemistry, Department of Glycoconjugates Immunochemistry, Bratislava, Słowacja	Staż naukowy połączony z realizacją projektu naukowego finansowanego w ramach grantu: National Scholarship Program of the Slovak Republic for Support of Mobility of Students, Ph.D. students, University Teachers, Researchers and Artists, of the Government of the Slovak Republic. „Evaluation of the influence of growth conditions on <i>Cyberlindnera jadinii</i> ATCC 9950 cell wall glycans structural characteristic”
20	Katarzyna Tarnowska	14-28.09.25	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca (USAMV CN), Rumunia	wyjazd w ramach projektu 101182843 — SEQR FOOD (Scientific Exchange to assess Quality and Risks of FOODs obtained by novel processing and Packaging Technologies) – prowadzenie badań, szkolenie)
21	Aleksandra Skarżyńska (Matys)	26-30.06.2023	University of Bologna, Bertinoro, Włochy	Szkoła letnia pt. „Production and Consumption of Processed Vegetable Foods Summer School – Emilia Romagna Food Science Advanced Doctoral Training Programme”
22	Magdalena Karwacka	26-30.06.2023	University of Bologna, Włochy	Szkoła letnia “Production and Consumption of Processed Vegetable Foods Summer School – Emilia Romagna Food Science Advanced Doctoral Training Programme”, Bertinoro, Włochy
23	Eliza Gruczyńska-Sękowska	14-28.09.25	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca (USAMV CN), Rumunia	wyjazd w ramach projektu 101182843 — SEQR FOOD (Scientific Exchange to assess Quality and Risks of FOODs obtained by novel processing and Packaging Technologies) – prowadzenie badań, szkolenie)
24	Dorota Kowalska	14-28.09.25	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca (USAMV CN), Rumunia	wyjazd w ramach projektu 101182843 — SEQR FOOD (Scientific Exchange to assess Quality and Risks of FOODs obtained by novel processing and Packaging Technologies) – prowadzenie badań, szkolenie)

Współpraca międzynarodowa objawia się również tym, że pracownicy INoŻ jako uznani eksperci w swoich obszarach badawczych są zapraszani do pełnienia funkcji recenzenta/opponenta w przewodach doktorskich oraz magisterskich w instytucjach zagranicznych (tabela 7.7). W latach 2022-2025 wykazali 13 takich aktywności. Przykładowo, prof. dr hab. Katarzyna Samborska jako ekspertka w zakresie suszenia rozpyłowego, pełniła rolę opponenta w przewodzie doktorskim w Wageningen University & Research w Holandii, związanym z wytwarzaniem tą metodą aglomerowanych mikrokapsulek. Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof., specjalizująca się w tematyce nietermicznych metod obróbki żywności, była recenzentem w rozprawie związanej z metodą PEF oraz zimnej plazmy, procedowanej w Uniwersytecie Bolońskim we Włoszech (z którym współpracuje również w wielu innych aktywnościach). Dr Kamil Piwowarek, który zajmuje się procesami fermentacyjnymi, recenzował pracę doktorską analizującą wytwarzanie witaminy B12 w procesie fermentacji przez *Propionibacterium freudenreichii*. Specjalistka w zakresie mikrobiologii dr hab. Anna Bzducha Wróbel, prof., pełniła

rolę recenzenta pracy doktorskiej nt. wykorzystania naturalnych ekstraktów z *Lamium album* w biologicznej ochronie zbóż przed patogenami *Fusarium*, która była realizowana w języku angielskim w Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu.

Tabela 7.7. Wykaz recenzji prac doktorskich/magisterskich wykonanych przez pracowników INoŻ w latach 2022-2025

L.p.	Imię i nazwisko	Termin	Instytucja	Aktywność
1	Katarzyna Samborska	2025	Wageningen University & Research, Holandia	Oponent w procedurze doktorskiej Anneloes Pomme van Boven „From mist to matter: Steering particle structure development during pilot-scale spray drying”
2	Małgorzata Nowacka	2022	TEZPUR UNIVERSITY, Tezpur, Assam, Indie	Recenzent rozprawy doktorskiej Maanas Sharma “Extraction and encapsulation of phytocompounds from black jamun (<i>Syzygium cumini</i>) pulp and its application”
3	Małgorzata Nowacka	2024	Uniwersytet Boloński, Cesena, Włochy	Recenzent rozprawy doktorskiej Fabio D’Elia „Use of PEF for mass transfer modulation during salting of salmon fillets, prototype of cold smoking: effects on quality attributes of Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>), impact of cold plasma processing on the quality of seabream fillets during refrigerated storage”
4	Kamil Piwowarek	2025	University of Helsinki, Finlandia	Recenzent/oponent pracy doktorskiej “Fermentation-driven vitamin B12 production by <i>Propionibacterium freudenreichii</i> : From controlled conditions to food application”
5	Marek Kieliszek	2024	National Institute of Food Science and Technology, Faculty of Food, Nutrition and Home Sciences, University of Agriculture, Faisalabad, Pakistan	Recenzja pracy doktorskiej „Characterization and end use perspectives of melon by-products”
6	Marek Kieliszek	2025	University of Johannesburg, RPA	Recenzja pracy doktorskiej “Formulation and optimisation of Opuntia ficus-indica mucilage composite coating on quality attributes and cell wall integrity of bananas under retail conditions”
7	Marek Kieliszek	2023	Department of Food Engineering and Technology, Tezpur University, Tezpur, Assam, Indie	Recenzja pracy doktorskiej „Utilization of ripe papaya peels for extraction of valuable components and their applications in food processing
8	Anna Bzducha-Wróbel	2025	Department of Chemistry of the University of Life Sciences in Poznań	Recenzent pracy doktorskiej w języku angielskim Pascaline Aimee Uwineza: "Use of natural extracts from <i>Lamium album</i> in the biological protection of cereals against <i>Fusarium</i> pathogens" under the supervision of Prof. Dr hab. Agnieszka Waśkiewicz
9	Marek Kieliszek	2022	Department of Agricultural and Food Engineering Indian Institute of Technology Kharagpur, Kharagpur, West Bengal, Indie	Recenzja pracy doktorskiej „Freshness study of rohu (<i>Labeo rohita</i>) fish: characterization, modeling and non-destructive parameterisation”
10	Małgorzata Gniewosz	2022	Karuny Karel w Louisiana State University, USA	członek Komisji doktorskiej, obrona w dniu 24.03.2022 r.
11	Emilia Janiszewska-Turak	2022	Tshwane University of Technology (Tut)	Recenzent pracy doktorskiej Tumisi Beiri Jeremiah Molelekoa w Tshwane University of Technology “Characterization of pigments produced by filamentous fungi and their potential application”
12	Anna Bzducha-Wróbel	2025	University of Aveiro, Portugalia	Recenzent pracy magisterskiej Beatriz Belo Gonçalves, uczestnictwo w obronie (on-line) "Study of bioprocesses for the fermentative production of sweeteners and their separation by membranes"
13	Anna Bzducha-Wróbel	2025	University of Aveiro, Portugalia	Recenzent pracy magisterskiej Bruno da Costa Inglês, uczestnictwo w obronie (on-line) “Impact of crude glycerol on the production of

				the sweetener erythritol by <i>Yarrowia lipolytica</i> fermentation"
--	--	--	--	--

Pracownicy INoŻ uczestniczą w konferencjach międzynarodowych, również jako moderatorzy sekcji tematycznych i członkowie komitetów naukowych. W latach 2022-2025 wzięli udział łącznie w 45 konferencjach zagranicznych, oraz w 29 międzynarodowych organizowanych w Polsce, prezentując wyniki prowadzonych badań w postaci referatów oraz posterów, a także będąc 15-krotnie członkami komitetów naukowych tych konferencji. Konferencje te odbywały się w wielu krajach oraz online, a były wśród nich takie prestiżowe wydarzenia jak EFFoST International Conference, IUFoST World Congress, European Drying Conference, International ISEKI-Food Conference, Euro Fed Lipid Congress and Expo. Dr inż. Katarzyna Ratusz i dr hab. Małgorzata Wroniak, jako ekspertki w zakresie przetwarzania i charakterystyki tłuszczów roślinnych, są corocznie członkiniami komitetu naukowego konferencji międzynarodowej Scientific Conference Progress in Technology of Vegetable Fats odbywającej się w Polsce. Wykaz konferencji naukowych międzynarodowych, w których pracownicy INoŻ pełnili funkcje w komitetach naukowych przedstawiono w tabeli 7.8, natomiast wykaz konferencji naukowych międzynarodowych, w których pracownicy INoŻ brali udział przedstawiono w Załączniku 7.4, natomiast w Załączniku 7.5 przedstawiono wykaz konferencji, seminariów i telekonferencji międzynarodowych organizowanych w Polsce, w których uczestniczyli pracownicy INoŻ w latach 2022–2025.

Tabela 7.8. Wykaz konferencji naukowych międzynarodowych, w których pracownicy INoŻ w latach 2022-2025 pełnili funkcje w komitetach naukowych

L.p.	Imię i nazwisko	Termin	Tytuł konferencji	Funkcja
1	Katarzyna Samborska	2023	8th European Drying Conference, Łódź, 4-7 lipca 2023 r.	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
2	Katarzyna Samborska	2025	9th European Drying Conference, Wageningen, 6-9 lipca 2025 r.	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
3	Katarzyna Samborska	2023	11th International Symposium EUROALIMENT, Galați, Rumunia, 19-20 października 2023	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
4	Katarzyna Samborska	2025	12th International Symposium EUROALIMENT, Galați, Rumunia, 23-24 października 2025	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
5	Marek Kieliszek	2024	3th International Congress on Bee Sciences (ICbees), 24.04-26.04.2024 r.	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
6	Katarzyna Marciniak-Łukasiak	2022	IXth International Session of Young Scientific Staff 'Nowadays food - local vs. global? Traditional vs. innovative?' (19-20.05.2022, Poznań, Polska)	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
7	Katarzyna Marciniak-Łukasiak	2023	Xth International Session of Young Scientific Staff "Food Science Development. Sustainable Future" 11-12.05.2023, Warszawa	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
8	Katarzyna Marciniak-Łukasiak	2024	XIth International Session of Young Scientific Staff, Gdańsk 16-17.05.2024	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
9	Katarzyna Marciniak-Łukasiak	2025	XII International Session of Young Scientific Staff of PTTŻ, 29-30 maja 2025 Kraków, Polska	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
10	Mariola Kozłowska	2023	The 2 nd International Conference on Quality and Management Sciences (2 nd ICQMSc 2023), Poznań, 13-15.09.2025	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
11	Katarzyna Ratusz, Małgorzata Wroniak	2022	XXVIII Scientific Conference Progress in Technology of Vegetable Fats, Warszawa, 29 September, 2022	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
12	Katarzyna Ratusz, Małgorzata Wroniak	2023	XIX Scientific Conference <i>Progress in Technology of</i>	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji

			<i>Vegetable Fats</i> , Falenty, 15-16.06.2023	
13	Katarzyna Ratusz, Małgorzata Wroniak	2024	XX Scientific Conference <i>Progress in Technology of Vegetable Fats</i> , Kazimierz Dolny, 1-3.10.2024	Członkostwo w Komitecie naukowym konferencji
15	Katarzyna Ratusz, Małgorzata Wroniak	2025	XXI Scientific Conference <i>Progress in Technology of Vegetable Fats</i> , Siedlce, 11-12.09.2025	Członkostwo w Komitecie naukowym konferencji

Prof. dr hab. Katarzyna Samborska od 2023 r. pełni rolę członkini komitetu naukowego European Drying Conference odbywającej się co 2 lata, co jest uznaniem dla jej bogatego dorobku naukowego w zakresie suszarnictwa. Uznanie to też zaowocowało zaproszeniem jej do pełnienia roli polskiego delegata w Working Party on Drying – grupy roboczej ds. suszarnictwa w European Federation of Chemical Engineering. Inni liczni pracownicy INoŻ również są członkami międzynarodowych towarzystw naukowych i pełnią w nich różne funkcje. Dr hab. Iwona Ginetka, prof. SGGW, jest członkinią grupy roboczej w projekcie COST FoodWaStop. Inne projekty COST, w których bierze udział dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW jako członek komitetu zarządzającego, to ENFiber i INFOTECH-DATA. Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW corocznie jest członkinią komitetu w ELLS Student Presentation Prize Committee oceniającego wystąpienia studentów, i jest także członkinią grup roboczych w 3 projektach COST. Inne organizacje, w których są członkami pracownicy to również: Komitet FAO/WHO ds. Higieny Żywności, European Federation for the Science and Technology of Lipids, International Society for Selenium Research, Institute of Food Technologists. Wykaz stowarzyszeń, w których pracownicy INoŻ pełnią funkcje przedstawiono w tabeli 7.9.

Tabela 7.9. Wykaz organizacji/stowarzyszeń, w których pracownicy INoŻ pełnią funkcje

L.p.	Imię i nazwisko	Termin	Nazwa organizacji	Funkcja
1	Katarzyna Samborska	Od VII 2023	European Federation of Chemical Engineering	Polski delegat w Working Party on Drying
2	Iwona Ginetka	Od 2023	FoodWaStop COST Action CA22134	Working Group Member
3	Małgorzata Nowacka	przyznany 19.05.2025,	Projekt COST: ENFiber European Network for Valorizing Food Processing Waste into Sustainable Fibers	Członek Management Committee
4	Małgorzata Nowacka	przyznany 19.05.2025	Projekt COST: INFOTECH-DATA International Food Techno-functionality - Data	Członek Management Committee
5	Anna Bzducha-Wróbel	od 2019	Euroleague for Life Sciences, Subject Area of Food Safety	Reprezentant SGGW
6	Anna Bzducha-Wróbel	od 2023r.	Komitet FAO/WHO ds. Higieny Żywności	Członek Elektronicznej Grupy Roboczej
7	Anna Bzducha-Wróbel	2022	ELLS Scientific Student Conference 2022, Czech University of Life Sciences, Praga, Czechy	Członek ELLS Student Presentation Prize Committee oceniający wystąpienia studentów
8	Anna Bzducha-Wróbel	2023	ELLS Scientific Student Conference 2023, University of Hohenheim, Stuttgart, Germany	Członek ELLS Student Presentation Prize Committee oceniający wystąpienia studentów
9	Anna Bzducha-Wróbel	2024	ELLS Scientific Student Conference 2024, University of Wageningen, Wageningen, Holandia	Członek ELLS Student Presentation Prize Committee oceniający wystąpienia studentów
10	Anna Bzducha-Wróbel	2025	ELLS Scientific Student Conference 2025, Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala, Szwecja	Członek ELLS Student Presentation Prize Committee oceniający wystąpienia studentów
11	Anna Bzducha-Wróbel	2019-2025	COST Action CA18229: "Non-Conventional Yeasts for the Production of Bioproducts" Funded by Horizon 2020 Framework Programme of the	MC Substitute, Member of Working Groups

			European Union. Time framework: 07.11.2019 – 06.11.2025	
12	Anna Bzducha-Wróbel	2019-2023	COST Action CA18103: "Innovation with glycans: new frontiers from synthesis to new biological targets" (INNOGLY) Funded by Horizon 2020 Framework Programme of the European Union. Time framework: 08.04.2019 – 07.04.2023 - MC Member, Member of Working Group	MC Member, Member of Working Group
13	Anna Bzducha-Wróbel	od 2023	COST Action CA22134: Sustainable Network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation (FoodWaStop) FoodWaStop, Working Group Member	Working Group Member
14	Katarzyna Ratusz	2022-2025	European Federation for the Science and Technology of Lipids	Członkostwo
15	Edyta Symoniuk	2022-2025	European Federation for the Science and Technology of Lipids	Członkostwo
16	Małgorzata Nowacka	2024-2026	Institute of Food Technologists	Członkostwo
17	Marek Kieliszek	od 2021 - obecnie	International Society for Selenium Research	Członkostwo
18	Emilia Janiszewska-Turak	2025	Institute of Food Technologists	Członkostwo
19	Małgorzata Wroniak	2022-2025	European Federation for the Science and Technology of Lipids	Członkostwo
20	Iga Piasecka-Lenartowicz	od 2024	COST Action CA23127 - Group on Insect Nutrition: To Open Nutritional Innovative Challenges (GIN-TONIC)	Członek grupy roboczej 'Lipids, carbohydrates (energy ratios), and fat-soluble compounds such as sterols'
21	Iga Piasecka-Lenartowicz	od 2024	COST Action CA22134 - Sustainable Network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation (FoodWaStop)	Członkini grup roboczych 'Agrofood loss and waste management' i 'Valorisation of agrofood waste and a circular bio-economy'
22	Kamil Piwowarek	od 2025	Euroleague for Life Sciences, Subject Area: Wine and Soft Fruits	Reprezentant SGGW

Ważnym elementem umiędzynarodowienia Wydziału są staże naukowe odbywane przez naukowców z zagranicy (tabela 7.10). Dwuletni staż Ahmeda Zaky'ego z Food Technology Department, National Research Center (Egipt), zrealizowany w ramach programu ULAM NAWA przyczynił się do rozwoju współpracy naukowej i wymiany doświadczeń pomiędzy SGGW a instytucją partnerską z Egiptu. Program ten skierowany jest do wybitnych naukowców z zagranicy, co podkreśla rangę przedsięwzięcia i prestiż współpracy. Tematyka projektu – „Development of novel green extraction methods for the recovery of valuable compounds from agri-food by-products for the food sector” – wpisująca się w światowe trendy zrównoważonego rozwoju i innowacji w przemyśle spożywczym. Prace prowadzone pod opieką dr hab. Małgorzaty Nowackiej, prof., umocniły pozycję Wydziału jako ośrodka badań o międzynarodowym znaczeniu. Realizacja stażu umożliwiła rozwój naukowy uczestnika, wymianę wiedzy i doświadczeń w zakresie nowoczesnych technologii żywności oraz stworzyła podstawy do dalszej współpracy badawczej i publikacyjnej między zespołami z Polski i Egiptu. Dzięki temu przedsięwzięciu Wydział Technologii Żywności aktywnie wspierał proces umiędzynarodowienia SGGW, promując otwartość naukową, mobilność badaczy i transfer wiedzy w skali globalnej. Podobną rolę pełnił staż Nour Ksibi zrealizowany w 2022 r. Doktorantka z Laboratory of Aromatic

and Medicinal Plants, Center of Biotechnology of Borj Cedria, działającego przy Faculty of Sciences of Tunis, University of Tunis El Manar (Tunezja) realizowała badania dotyczące jakości i stabilności tłuszczów roślinnych oraz potencjału wykorzystania surowców roślinnych w przemyśle spożywczym. Opiekunem tego stażu była dr inż. Edyta Symoniuk. Cztery publikacje o aktualnej tematyce, powstałe w wyniku współpracy, potwierdziły wysoki poziom prowadzonych badań i ich znaczenie dla zrównoważonego rozwoju sektora żywnościowego. Staż przyczynił się również do pogłębienia współpracy naukowej między Polską a Tunezją, umożliwił wymianę wiedzy i doświadczeń w zakresie nowoczesnych metod analizy żywności oraz stworzył podstawy do dalszych wspólnych badań i publikacji.

Tabela 7.10. Wykaz naukowców z zagranicy realizujących w INoŻ staże naukowo-badawcze lub odbywających wizyty w celach naukowych w latach 2022-2025

Lp.	Imię i nazwisko	Termin pobytu	Uczelnia/instytut macierzysty	Program	Cel pobytu	Opiekun INoŻ
1	Ahmed Zaky	10.2023-09.2025	Food Technology Department, National Research Center, Egypt	ULAM NAWA	Staż „Development of novel green extraction methods for the recovery of valuable compounds from agri-food by-products for the food sector”	Małgorzata Nowacka
2	Nour Ksibi	2022	Laboratory of Aromatic and Medicinal Plants, Center of Biotechnology of Borj Cedria, Tunisia, Faculty of Sciences of Tunis, University Tunis El Manar, Tunis, Tunisia	Środki własne	Staż	Edyta Symoniuk

Współpraca z redakcjami uznanych międzynarodowych czasopism naukowych stanowi istotny obszar aktywności pracowników INoŻ. Członkostwo w komitetach redakcyjnych, pełnienie funkcji redaktorów oraz recenzentów to wyraz wysokich kompetencji naukowych i uznania w środowisku międzynarodowym. Szczególną aktywność w tym zakresie wykazuje dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW, który jest stałym członkiem komitetów redakcyjnych czternastu renomowanych czasopism naukowych, wydawanych m.in. przez Springer i Wiley. Pracownicy Instytutu pełnili również funkcje redaktorów gościnnych ponad pięćdziesięciu numerów specjalnych, uczestnicząc w opracowaniu ich tematyki, zapraszaniu autorów oraz koordynacji procesu recenzji. Zakres merytoryczny tych numerów obejmował szerokie spektrum zagadnień naukowych, odzwierciedlających różnorodność i wysoki poziom badań prowadzonych w Instytucie. Wykaz takich aktywności związanych z współpracą naukową przedstawiono w Załączniku 7.6 i Załączniku 7.7.

W latach 2022–2025 pracownicy INoŻ przygotowali ponad 2500 recenzji artykułów naukowych dla zagranicznych czasopism, co stanowi wymierny dowód ich zaangażowania w rozwój nauki oraz potwierdzenie uznania, jakim cieszą się w międzynarodowym środowisku badawczym. Tego rodzaju aktywność znacząco przyczynia się do wzrostu prestiżu Wydziału/Instytutu oraz umacnia jego pozycję w globalnej przestrzeni naukowej.

4. Udział wykładowców z zagranicy w prowadzeniu zajęć na ocenianym kierunku

Na Wydziale gościli naukowcy z różnych ośrodków zagranicznych. Wykaz wykładowców z zagranicy prowadzących zajęcia na kierunku FSTN przedstawiono w Załączniku 7.8. W latach 2022/23 – do chwili obecnej na Wydziale odbyły się 22 wizyty dydaktycznych o tematyce wskazanej w tabeli. Podczas jednorazowych wizyt wykładowcy realizowali od 6 do 10 godzin dydaktycznych. Wykładowcy oprócz treści związanych z tematami wykładów przedstawiali także profil kształcenia w swoich macierzystych jednostkach oraz kierunki badawcze. Wizyty takie dają zatem możliwość wymiany doświadczeń i zdobycia wiedzy na temat programu studiów

realizowanych przez wydziały na uczelniach partnerskich, co jest pomocne w doskonaleniu programów nauczania na ocenianym kierunku. Nauczyciele akademicki pochodzili z: Rumunii (8 wizyt), Turcji (4 wizyty), Czech (3 wizyty), Hiszpanii (1 wizyta), Chorwacji (1 wizyta), Litwy (3 wizyty), Albanii (1 wizyta), Bośni i Hercegowiny (1 wizyta). Część z takich wizyt była również związana z realizacją mobilności w ramach Staff Mobility for Training, która polega na udziale w szkoleniach, obserwacji pracy oraz wymianie dobrych praktyk, co wspiera rozwój kompetencji zawodowych i organizacyjnych. Takie mobilności wzmacniają umiędzynarodowienie uczelni, ponieważ budują trwałe relacje między instytucjami, sprzyjają wymianie doświadczeń i zwiększają otwartość na różnorodne standardy akademickie.

Na Wydziale Żywnienia Człowieka gościli wykładowcy z uczelni partnerskich w ramach programów Erasmus+, w tym Ezgi Bellikci Koyu z Izmir Katip Çelebi University (2–6.12.2024 r.), oraz Daniela Sofia Almeida Ribeiro z University of the Azores – Faculty of Agrarian Sciences and Environment (2–4.06.2025 r.). Studenci kierunku FSTN mieli możliwość uczestniczenia w seminariach i wykładach prowadzonych przez tych ekspertów, co wzbogaciło ich doświadczenie edukacyjne o międzynarodowe perspektywy i aktualną wiedzę z zakresu nauk o żywieniu i technologii żywności.

W bieżącym roku akademickim zaplanowane są dwie wizyty nauczycieli akademickich z University of Mostar oraz z National Chung Hsing University. Do tych wyjazdów zostały już podpisane stosowne dokumenty (Erasmus + Mobility Agreement Staff Mobility for Teaching).

5. Sposób, częstość i zakres monitorowania i oceny umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu jego stopnia, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację

Wydział prowadzi stały nadzór oraz monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia, co stanowi istotny element rozwoju kierunku FSTN i zwiększa jego atrakcyjność oraz konkurencyjność na poziomie krajowym i międzynarodowym. Dokumentacja związana z tym obszarem gromadzona jest przez Koordynatora ds. współpracy międzynarodowej, dziekanat oraz Biuro Współpracy Międzynarodowej, co pozwala na kompleksowe gromadzenie danych i informacji niezbędnych do oceny oraz planowania działań wspierających rozwój międzynarodowy kierunku.

Ocena stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia, a także działań sprzyjających jego dalszemu rozwojowi odbywa się zazwyczaj raz w roku. Analizowane są przy tym efekty dotychczasowych działań, wpływ współpracy międzynarodowej na program studiów, treści dydaktyczne oraz sposób realizacji zajęć, co umożliwia podejmowanie decyzji służących podnoszeniu jakości kształcenia i integracji perspektywy międzynarodowej w programie FSTN.

Weryfikacji wyników dokonuje Dziekan Wydziału na podstawie rocznych sprawozdań dotyczących działalności międzynarodowej dydaktycznej, przygotowywanych przez Koordynatora ds. współpracy międzynarodowej. W obecnej sytuacji organizacyjnej raporty dotyczące mobilności międzynarodowej oraz współpracy dydaktycznej przedstawiane są na Radach Programowych, natomiast sprawozdania związane z działalnością naukową o charakterze międzynarodowym – na Radach Dyscypliny oraz Radach Instytutu. Dane do sprawozdań pochodzą zarówno z Biura Współpracy Międzynarodowej (z mijającego roku kalendarzowego), jak i z informacji gromadzonych przez koordynatorów na Wydziale i w Instytucie, co zapewnia ich rzetelność i aktualność.

W ramach monitoringu i doskonalenia procesu kształcenia przeprowadzane są również okresowe przeglądy sylabusów przedmiotów realizowanych w ramach kierunku FSTN, co pozwala uwzględniać standardy międzynarodowe i potrzeby studentów. Wszystkie zajęcia prowadzone przez pracowników Instytutu podlegają dodatkowo ocenie w ankietach studenckich dotyczących jakości realizacji zajęć dydaktycznych, co stanowi istotny element informacji zwrotnej i umożliwia systematyczne podnoszenie jakości kształcenia, w tym w aspekcie umiędzynarodowienia programu.

Dzięki tym działaniom kierunek FSTN rozwija się w sposób spójny z europejskimi standardami edukacyjnymi, a jego program staje się bardziej otwarty na współpracę międzynarodową, wymianę doświadczeń oraz włączanie perspektywy globalnej w kształcenie studentów.

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 7:

Rekrutacja studentów zagranicznych stanowi istotny element umiędzynarodowienia uczelni i ma bezpośredni wpływ na rozwój kierunków prowadzonych w języku angielskim, w tym FSTN. Wspierają ją różnorodne działania, m.in. współpraca z firmą ThinkPoland, która pomaga w rekrutacji na wszystkie kierunki z wyjątkiem weterynarii, oraz obecność profilu SGGW w bazie danych NAWA, co zwiększa widoczność oferty edukacyjnej wśród kandydatów zagranicznych. Uczelnia promuje się także podczas międzynarodowych wydarzeń edukacyjnych w ramach ELLS i UNIGreen, a dodatkowo aktywnie uczestniczy w inicjatywach promocyjnych organizowanych przez KRASP i MSZ, co wzmacnia jej pozycję w globalnym środowisku akademickim.

Dobłą praktyką w zakresie umiędzynarodowienia kierunku FSTN jest uczestnictwo Dziekana i Prodziekana WTŻ w corocznym spotkaniu on-line ze studentami z Bohai University oraz władzami i kadrą dydaktyczną tej uczelni. Podczas spotkania Dziekani prezentują kandydatom najważniejsze informacje o kierunku FSTN, przebiegu studiów oraz realiach studiowania w Polsce, szczególnie uwzględniając przygotowanie SGGW do przyjmowania na studia osób z zagranicy. Jest to spotkanie gwarantujące kandydatom z Chin bezpośrednie zadawanie nurtujących ich pytań dotyczących studiów w SGGW na WTŻ. Działania te wspomagają co roku studenci z Chin (co roku jedna osoba), aktualnie studiujący na kierunku FSTN, opowiadając swoim młodszym kolegom jak wyglądają studia na WTŻ i odpowiadając na zadane pytania kandydatów z Chin.

Sojusze ELLS i UNIGreen odgrywają strategiczną rolę w rozwoju międzynarodowym kierunku FSTN, zapewniając dostęp do szerokiej sieci partnerskich uczelni o profilu przyrodniczym, technicznym i rolniczym. W ramach obu inicjatyw realizowane są liczne wspólne działania – od projektów badawczych i dydaktycznych, poprzez międzynarodowe szkoły letnie, kursy intensywne i programy blended learning, aż po konferencje, warsztaty i wspólne inicjatywy na rzecz zrównoważonego rozwoju. Udział w tych sieciach umożliwia stałą wymianę wiedzy, doświadczeń dydaktycznych oraz nowoczesnych metod kształcenia, co podnosi jakość programu i zapewnia jego zgodność z europejskimi standardami.

Dzięki współpracy w ramach ELLS i UNIGreen kadra kierunku FSTN ma możliwość uczestniczenia w szkoleniach, wizytach studyjnych i mobilnościach, co przekłada się na doskonalenie kompetencji dydaktycznych oraz rozwój interdyscyplinarnych treści kształcenia. Studenci natomiast korzystają z oferty międzynarodowych projektów edukacyjnych, mogą realizować część studiów za granicą oraz zdobywają doświadczenie w wielokulturowym środowisku akademickim.

W efekcie współpraca w ramach obu sojuszy wzmacnia rozpoznawalność kierunku FSTN na poziomie europejskim, podnosi jego konkurencyjność oraz tworzy trwałe fundamenty dla innowacyjnego i otwartego na współpracę profilu kształcenia.

Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia

1. Dostosowanie systemu wsparcia do potrzeb różnych grup studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnościami

Studenci kształtujący się na kierunku Food Science – Technology and Nutrition (FSTN) mogą korzystać z różnorodnych form wsparcia, zarówno w obszarze naukowo-dydaktycznym, jak i w sferze socjalnej, bytowej, administracyjnej oraz psychologicznej.

Jednym z kluczowych elementów systemu wspierania procesu kształcenia jest możliwość realizacji studiów w ramach Indywidualnej Organizacji Studiów (IOS), określonej w Regulaminie Studiów w SGGW w Warszawie (Załącznik do Uchwały nr 86-2024/2025 Senatu SGGW z dnia 28 kwietnia 2025 r. – Załącznik 8.1). Szczególnie uzdolnieni studenci, wyróżniający się wysokimi wynikami w nauce, mają możliwość studiowania według Indywidualnego Planu Studiów (IPS), realizowanego pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego. Zasady odbywania studiów według IPS określa Rada Programowa, natomiast kwalifikację prowadzi Prodziekan, na wniosek studenta złożony przed rozpoczęciem semestru. Przy podejmowaniu decyzji uwzględnia się postępy w nauce, zainteresowania oraz zdolności studenta. Prodziekan zatwierdza wybór opiekuna naukowego, program IPS oraz ewentualne późniejsze modyfikacje. Uczelnia stwarza także możliwość realizacji indywidualnych studiów międzydziedzinowych, umożliwiających uzyskanie dyplomu ukończenia więcej niż jednego kierunku. Program takich studiów zatwierdza Senat SGGW. Ponadto studenci z niepełnosprawnością (potwierdzoną stosownym orzeczeniem lub dokumentacją medyczną), studentki w ciąży oraz studenci będący rodzicami mogą ubiegać się o realizację studiów w formie Indywidualnego Planu Zajęć (IPZ). IPZ pozwala na dostosowanie trybu i warunków studiowania do indywidualnych potrzeb, w tym wynikających z rodzaju niepełnosprawności. Decyzję o przyznaniu i formie IPZ podejmuje Prodziekan, który wyznacza opiekuna naukowego i sprawuje nadzór nad realizacją programu. Prodziekan może również ustalić indywidualny plan zajęć innym studentom, w szczególności osobom aktywnie zaangażowanym w działalność społeczną na rzecz Wydziału lub społeczności akademickiej, uczestniczącym w pracach kół naukowych lub osiągającym wybitne sukcesy sportowe bądź artystyczne. Decyzję w tym zakresie Prodziekan podejmuje po zapoznaniu się z wnioskiem studenta oraz dokumentacją potwierdzającą jego osiągnięcia i zaangażowanie.

Nauczyciele akademicy Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie są systematycznie szkoleni w zakresie metod i narzędzi wspierania studentów z niepełnosprawnościami w procesie kształcenia uniwersyteckiego. Jednym z filarów polityki dostępności SGGW jest obowiązkowe i cykliczne szkolenie „Nauczyciele akademicy wobec studentów z niepełnosprawnościami”, realizowane w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IV Szkolnictwo wyższe i nauka, Poddziałanie 4.1.1 Wzmocnienie potencjału dydaktycznego uczelni SGGW w Warszawie. Udział w tym szkoleniu jest wymagany od wszystkich nauczycieli akademickich i stanowi element stałego podnoszenia kwalifikacji dydaktycznych kadry, wpisany w strategię funkcjonowania Uczelni. Oprócz obowiązkowych szkoleń, pracownicy naukowo-dydaktyczni oraz administracyjni uczestniczą również w dobrowolnych szkoleniach i warsztatach specjalistycznych, które poszerzają wiedzę i umiejętności w zakresie pracy zarówno ze studentami z niepełnosprawnościami, jak i osobami ze szczególnymi potrzebami edukacyjnymi. W latach 2022–2025 kadra uczelni brała udział w szeregu inicjatyw szkoleniowych o charakterze praktycznym i rozwojowym. Wśród nich znalazło się szkolenie „Zwiększanie dostępności uczelni dla osób z niepełnosprawnościami”, realizowane w ramach projektu „SGGW – Uczelnia Równych Szans 2.0”, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021–2027, Działanie 03.01 Dostępność szkolnictwa wyższego, Priorytet 3 Dostępność i usługi dla osób z niepełnosprawnościami.

Kadra uczestniczyła również w szkoleniu „Jak wesprzeć studentów w kryzysie emocjonalnym”, skierowanym do pracowników kierowniczych, administracyjnych i dydaktycznych, realizowanym w ramach projektu „Zintegrowany Program Rozwoju SGGW na rzecz Rozwoju Regionalnego” (nr POWR.03.05.00-00-ZRI4/I8). W ramach projektu „Zrównoważony kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych” nauczyciele wzięli udział w szkoleniu „Tworzenie dostępnych materiałów dydaktycznych”, współfinansowanym z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (Program Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021–2027, Priorytet 1 Umiejętności, Działanie 01.05 Umiejętności w szkolnictwie wyższym). Kolejnym ważnym przedsięwzięciem było szkolenie „Komunikacja z osobą w kryzysie zdrowia psychicznego, uwzględniająca skutki izolacji pandemicznej”, zrealizowane w ramach projektu „SGGW – Uczelnia dostępna”, współfinansowanego z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014–2020. Pracownicy mieli także możliwość uczestniczenia w szkoleniu „Jak pracować ze studentem z niepełnosprawnością? Wskazówki dotyczące dostosowań”, organizowanym przez Fundację Science Watch Polska oraz w szkoleniu „Tożsamość studenta z niepełnosprawnością w perspektywie akademickiej”, przygotowanym przez Centrum Rozwoju i Kształcenia Kadr. Dodatkowo, w ramach projektów współfinansowanych z Programu Operacyjnego Wiedza i Edukacja Rozwój 2014–2022 oraz Europejskiego Funduszu Społecznego, kadra uczestniczyła w warsztatach dotyczących kontaktu z osobami po kryzysie psychicznym. Realizacja tych działań przyczynia się do podnoszenia świadomości i kompetencji kadry akademickiej, a także do budowania trwałej kultury dostępności, sprzyjającej tworzeniu inkluzywnego środowiska akademickiego, w którym wszyscy studenci – niezależnie od rodzaju potrzeb czy ograniczeń – mają zapewnione wsparcie i równe szanse w procesie kształcenia.

Zgodnie z zapisami Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, jednym z podstawowych zadań uczelni jest stwarzanie osobom z niepełnosprawnością warunków do pełnego udziału w procesie kształcenia oraz w prowadzeniu badań naukowych. Jednostką wspierającą realizację tego zadania w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności (BOND). Biuro stanowi jednostkę administracji centralnej, odpowiedzialną za koordynację działań SGGW w obszarze dostępności, w tym zapewnienie warunków do pełnego uczestnictwa osób z niepełnosprawnościami i osób ze szczególnymi potrzebami w procesie rekrutacji, kształcenia, działalności naukowej oraz innych aktywnościach akademickich. BOND realizuje zadania wynikające zarówno z przepisów prawa powszechnie obowiązującego, jak i z wewnętrznych regulacji SGGW. Do głównych zadań Biura należy informowanie osób z niepełnosprawnościami i osób ze szczególnymi potrzebami o dostępnych formach wsparcia, przysługujących im uprawnieniach i usługach oraz wskazywanie odpowiednich jednostek lub osób odpowiedzialnych w Uczelni za zapewnienie dostępności w określonych obszarach. Biuro zajmuje się również organizacją i koordynacją wsparcia umożliwiającego pełny dostęp do kształcenia, usług i przestrzeni uczelnianej zgodnie z obowiązującymi przepisami i wewnętrznymi procedurami. W zakresie swojej działalności BOND ściśle współpracuje z Pełnomocnikiem Rektora ds. studentów niepełnosprawnych oraz z organizacjami pozauczelnianymi działającymi na rzecz osób z niepełnosprawnościami i dostępności. Biuro opiniuje dokumenty dotyczące zapewniania dostępności, zgodnie z Regulaminem udzielania wsparcia służącego zapewnianiu dostępności osobom z niepełnosprawnościami w SGGW oraz innymi aktami wewnętrznymi Uczelni. Istotnym obszarem działania Biura jest również konsultowanie i opiniowanie planów remontowych, modernizacyjnych i inwestycyjnych Uczelni, tak aby w ich realizacji uwzględniano potrzeby w zakresie dostępności architektonicznej, cyfrowej i komunikacyjnej. Ocenie poddawane są zarówno plany wieloletnie, jak i roczne, obejmujące remonty kapitalne, konserwacje i inwestycje, a także wnioski napływające od zarządców obiektów i pracowników w związku z kontrolami dostępności. BOND prowadzi również działania informacyjne i edukacyjne, podnoszące wiedzę i świadomość społeczności akademickiej w zakresie potrzeb osób z niepełnosprawnościami oraz osób z innymi szczególnymi potrzebami. Przygotowuje instrukcje, wytyczne i materiały

informacyjne, które wspierają jednostki organizacyjne Uczelni w zapewnianiu dostępności, a także reaguje na zgłoszenia dotyczące nieprawidłowości w tym obszarze. Do zadań Biura należy również sporządzanie raportów o stanie zapewniania dostępności oraz opracowywanie i koordynacja wdrożenia Planów Działań na rzecz poprawy dostępności, zgodnie z założeniami Polityki Dostępności SGGW. Ponadto na stronie internetowej BOND (<https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/osoby-z-niepełnosprawnościami/>) dostępne są materiały wspierające nauczycieli akademickich SGGW prowadzących zajęcia dydaktyczne ze studentami z niepełnosprawnościami. Opracowane przez współpracowników Fundacji Instytut Rozwoju Regionalnego wskazówki zawierają praktyczne rekomendacje dotyczące prowadzenia zajęć z osobami z niepełnosprawnością mowy, niesłyszącymi i słabosłyszącymi, niewidomymi i słabowidzącymi oraz studentami z niepełnosprawnością narządów ruchu. Dodatkowo udostępniono tam również wskazówki dla prowadzących zajęcia dydaktyczne ze studentami ze specyficznymi trudnościami w czytaniu i pisaniu, a także zasady postępowania w sytuacjach nietypowych zachowań studentów. Strona zawiera ponadto praktyczny przewodnik savoir-vivre wobec osób z niepełnosprawnościami, stanowiący cenne źródło wiedzy wspierające kadrę akademicką w budowaniu postaw otwartości i wrażliwości społecznej.

Na Uczelni działa Pełnomocnik Rektora ds. studentów niepełnosprawnych, którego zadaniem jest kompleksowe wspieranie zarówno studentów z niepełnosprawnościami, jak i nauczycieli akademickich w zakresie zapewniania dostępności procesu kształcenia. Pełnomocnik udziela porad oraz pomocy dydaktycznej w pracy ze studentami z niepełnosprawnościami, wspiera studentów w realizacji toku studiów, a także koordynuje przygotowanie kadry akademickiej do pracy w środowisku zróżnicowanym pod względem potrzeb edukacyjnych. W ramach swoich obowiązków Pełnomocnik organizuje szkolenia „Nauczyciele akademicki wobec studentów z niepełnosprawnościami”, planuje i realizuje działania szkoleniowe dotyczące tematyki dostępności, a także identyfikuje potrzeby związane z procesem studiowania osób z niepełnosprawnościami. Istotnym elementem jego działalności jest również inicjowanie działań mających na celu likwidację barier psychologicznych w procesie kształcenia oraz w życiu społeczności akademickiej, tak aby studenci z niepełnosprawnościami mogli w pełni uczestniczyć w życiu uczelni i rozwijać swój potencjał.

Na poziomie Wydziału powołany jest Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnościami, który pełni kluczową rolę w zapewnianiu dostępności i wsparcia osobom z niepełnosprawnościami oraz osobom ze szczególnymi potrzebami w środowisku akademickim. Do zadań Koordynatora należy informowanie studentów z niepełnosprawnościami oraz osób ze szczególnymi potrzebami o możliwościach uzyskania wsparcia, w tym o dostępnych uprawnieniach, usługach i jednostkach odpowiedzialnych na Wydziale za zapewnienie dostępności w poszczególnych obszarach. Koordynator przekazuje także informacje o czynnikach szkodliwych, uciążliwych lub potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia, a także o innych wyzwaniach związanych z podjęciem kształcenia na wybranych kierunkach studiów. W zakresie obowiązków Koordynatora mieści się również udzielanie informacji o stypendiach i innych formach pomocy materialnej dostępnych dla studentów z niepełnosprawnościami, a także wspieranie nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na Wydziale, w których uczestniczą studenci wymagający indywidualnych dostosowań. Koordynator podejmuje ponadto działania zmierzające do likwidacji barier architektonicznych i psychologicznych, które mogłyby utrudniać studentom z niepełnosprawnościami lub ze szczególnymi potrzebami pełne uczestnictwo w życiu społeczności akademickiej. W ramach tej działalności, od 2020 roku, ze środków Funduszu Wsparcia Osób Niepełnosprawnych (FWON) zakupiono nowoczesny sprzęt wspomagający proces dydaktyczny, w tym komputery z oprogramowaniem specjalistycznym (pakiet głosów Ivona, program ZoomText Magnifier and Reader), monitory dla osób słabowidzących Optelec TwinView oraz powiększone klawiatury Astra. Dodatkowo sfinansowano zakup rejestratorów z przewodnikiem głosowym, przenośnej lupy elektronicznej z systemem OCR oraz zestawów

wspomagających słyszenie (System FM Domino Classic). Z myślą o studentach z niepełnosprawnością narządu ruchu zakupiono regulowane krzesła laboratoryjne z oparciem, a także biurka z elektryczną regulacją wysokości blatu, umożliwiające osobom poruszającym się na wózkach wygodną i bezpieczną pracę w laboratoriach dydaktycznych. Ważnym elementem pracy Koordynatora jest również kształtowanie wśród pracowników Wydziału właściwych postaw wobec osób z niepełnosprawnościami, opartych na zrozumieniu, empatii i poszanowaniu różnorodności. Działania w tym zakresie realizowane są poprzez promowanie idei dostępności, przekazywanie informacji dotyczących potrzeb osób z niepełnosprawnościami oraz zachęcanie pracowników do udziału w szkoleniach i inicjatywach edukacyjnych. Do czasu powołania Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności Koordynator zajmował się również organizacją szkoleń z zakresu pracy z osobami z niepełnosprawnościami. Obecnie, po przejęciu realizacji tych działań przez BOND, jego rola koncentruje się na informowaniu i motywowaniu kadry do aktywnego uczestnictwa w szkoleniach oraz inicjatywach podnoszących świadomość w obszarze dostępności. Koordynator pozostaje w stałym kontakcie z BOND, przekazując informacje o wszelkich nieprawidłowościach, zdarzeniach lub okolicznościach, które mogą mieć wpływ na poziom dostępności oraz sytuację osób ze szczególnymi potrzebami korzystających z zasobów i usług SGGW. Działania Koordynatora stanowią bezpośrednie uzupełnienie i rozwinięcie uczelnianego systemu wsparcia, tworzonego przez Pełnomocnika Rektora ds. studentów niepełnosprawnych oraz Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności (BOND), co zapewnia skuteczną koordynację działań w zakresie dostępności na poziomie całej Uczelni i poszczególnych jednostek organizacyjnych.

Kampus Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie to jeden z największych i najnowocześniejszych kompleksów akademickich w Polsce, a jednocześnie przestrzeń wyjątkowo przyjazna studentom. Na rozległym, jednolitym obszarze zlokalizowane są wszystkie kluczowe obiekty uczelni, co zapewnia wygodę i łatwy dostęp do infrastruktury dydaktycznej, socjalnej i rekreacyjnej. Na terenie kampusu znajdują się budynki dydaktyczne, w tym centrum nauczania języków obcych, Biblioteka Główna SGGW, a także rozbudowane Obiekty Sportowe SGGW, obejmujące hale sportowe, korty i hale tenisowe, basen, siłownię oraz sale ćwiczeniowe i fitness. Do dyspozycji studentów pozostają również akademiki, budynki administracyjne oraz lokale użytkowane przez Samorząd Studentów i Koła Naukowe, w tym tzw. Centrum Samorządowca przy Domu Studenckim „Feniks”. Kampus stanowi również centrum życia kulturalnego uczelni. Działają tu Chór Akademicki SGGW, Kameralny Chór SGGW, Orkiestra Reprezentacyjna SGGW oraz Zespół Artystyczny „Promni”, a także liczne organizacje i inicjatywy studenckie. Na terenie kampusu funkcjonuje Niepubliczne Przedszkole SGGW, oferujące opiekę nad dziećmi w godzinach 7.30–18.00. Z oferty edukacyjnej tej jednostki mogą korzystać dzieci studentów, doktorantów oraz pracowników Uczelni, co stanowi istotne wsparcie dla studentów będących rodzicami i ułatwia im kontynuowanie nauki. Kampus oferuje również liczne bufety, sklepy oraz przestrzenie integracyjne, w tym kluby studenckie, miejsca do grillowania i tereny wykorzystywane podczas corocznych Ursynaliów. Tak zorganizowana infrastruktura nie tylko wspiera studentów w procesie kształcenia, lecz także sprzyja ich rozwojowi społecznemu, kulturalnemu i integracji środowiska akademickiego. Tak zorganizowana infrastruktura nie tylko wspiera studentów w procesie kształcenia, lecz także sprzyja ich rozwojowi społecznemu, kulturalnemu i integracji środowiska akademickiego.

Na terenie kampusu SGGW działa Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej SGGW – NZOZ Student Health Centre, w którym funkcjonuje poradnia psychologiczna oferująca bezpłatną pomoc psychologiczną i psychoterapeutyczną studentom zarejestrowanym w przychodni uczelnianej. W ramach poradni udzielane są konsultacje psychologiczne i psychoterapeutyczne, wsparcie psychologiczne, interwencje kryzysowe oraz psychoterapia indywidualna. Pomoc świadczona jest w formie wizyt stacjonarnych, on-line lub telefonicznych, a skierowanie od lekarza pierwszego kontaktu nie jest wymagane. Studenci z niepełnosprawnościami, którzy nie są zarejestrowani w przychodni SGGW, mogą skorzystać z pomocy psychologa po uzyskaniu zgody

kierownika przychodni. Z bezpłatnych konsultacji mogą korzystać wszyscy studenci znajdujący się w sytuacji wymagającej wsparcia psychologicznego. Ponadto w ramach projektu „SGGW – Uczelnia równych szans 2.0.” uruchomiono dodatkowe, bezpłatne wsparcie psychologiczne dla studentów, doktorantów oraz pracowników uczelni, mające na celu wzmocnienie dobrostanu psychicznego i promocję zdrowia psychicznego w środowisku akademickim.

Uczelnia jest beneficjentem projektu „Uczelnia Dostępna”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, działanie 3.5 – Kompleksowe programy szkół wyższych, i prowadzi szerokie, systemowe działania na rzecz zwiększania dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami, obejmujące zarówno obszar architektoniczny i cyfrowy, jak i dydaktyczny oraz organizacyjny. Większość zajęć dydaktycznych na kierunku Food Science – Technology and Nutrition odbywa się w budynku nr 32, w którym mieszczą się Wydział Technologii Żywności oraz Instytut Nauk o Żywności i Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka. Obiekt ten jest w pełni przystosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami – posiada dwa główne wejścia (od strony północnej i południowej), pozbawione barier architektonicznych, z podjazdem i automatycznie otwieranymi drzwiami. Każde z wejść prowadzi do niezależnego holu z windą osobową dostosowaną do potrzeb osób z ograniczoną mobilnością. Wszystkie pomieszczenia dydaktyczne są dostępne dla użytkowników poruszających się na wózkach – szerokość drzwi wynosi 90 cm, brak jest progów, a przestrzenie są jednolicie oznakowane i dobrze oświetlone. W budynku znajduje się toaleta przystosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością, czytelny plan rozmieszczenia pomieszczeń oraz dyspozytornia, w której można uzyskać pomoc. Biblioteka Główna SGGW również została w pełni dostosowana do potrzeb użytkowników z niepełnosprawnościami. Wejścia A i C wyposażono w podjazdy, automatycznie otwierane drzwi oraz system wzywania pomocy Call Here. W części oznaczonej jako wejście C znajduje się winda zapewniająca dostęp do wszystkich kondygnacji. Toalety są przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową i wyposażone w system wzywania pomocy, a w budynku umieszczono materace ewakuacyjne. W Czytelni A dostępne są stanowiska komputerowe z regulowanymi biurkami, powiększalnikami obrazu i klawiaturami o podwyższonym kontraście, a także pętle indukcyjne dla osób słabosłyszących oraz kabiny i fotele akustyczne dla osób z zaburzeniami sensorycznymi. Kompleks sportowy SGGW jest w pełni przystosowany do potrzeb studentów z niepełnosprawnością, zarówno w zakresie infrastruktury, jak i oferty zajęć. Obiekty sportowe posiadają windy i wózki basenowe umożliwiające bezpieczne korzystanie z pływalni. Studium Wychowania Fizycznego i Sportu oferuje różnorodne formy zajęć dostosowanych do indywidualnych potrzeb, w tym zajęcia rehabilitacyjne i alternatywne formy aktywności prowadzone przez wykwalifikowanych instruktorów. W uzasadnionych przypadkach studenci mogą uczestniczyć w zajęciach teoretycznych. Dzięki kompleksowym dostosowaniom budynków dydaktycznych, biblioteki i obiektów sportowych, Uczelnia zapewnia studentom z niepełnosprawnością pełny, bezpieczny i komfortowy dostęp do nauki, zasobów i aktywności akademickiej.

Studenci z niepełnosprawnością mogą korzystać z akademików SGGW przystosowanych do potrzeb osób z ograniczoną mobilnością. W pierwszej kolejności mają możliwość ubiegania się o pokoje z udogodnieniami ułatwiającymi codzienne funkcjonowanie, w tym o pokoje jednoosobowe. Domy studenckie oferują pokoje jedno-, dwu- i trzyosobowe, natomiast Dom Studenta „Limba” (oddany do użytku w 2003 roku) dysponuje wyłącznie pokojami jedno- i dwuosobowymi z łazienką, osobnym WC i aneksem kuchennym. Budynek jest wyposażony w windy z opisami w alfabecie Braille’a oraz komunikatami głosowymi, ułatwiającymi korzystanie osobom z dysfunkcją wzroku. Studenci posiadający orzeczenia o niepełnosprawności na czas nieokreślony oraz wskazania do takiego zakwaterowania otrzymują zazwyczaj pokoje jednoosobowe, co zapewnia im większy komfort i samodzielność.

Studenci SGGW mają możliwość korzystania z szerokiego zakresu wsparcia materialnego, które ułatwia im codzienne funkcjonowanie w środowisku akademickim oraz pozwala skupić się na

nauce. Ze środków funduszu stypendialnego SGGW, obejmującego zarówno środki finansowe przekazane przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego na świadczenia dla studentów, jak również zwiększenia pochodzące z innych źródeł, studenci mogą ubiegać się o różne formy pomocy materialnej, w tym stypendia i zapomogi. System ten uwzględnia potrzeby osób z niepełnosprawnościami oraz wyróżnia studentów osiągających wysokie wyniki naukowe, sportowe czy artystyczne. Szczegółowe zasady przyznawania świadczeń określa ogólnouczelniany Regulamin świadczeń dla studentów i doktorantów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik do Zarządzenia Nr 93 Rektora SGGW z dnia 30 września 2025 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – Załącznik 8.2). Dokument ten opisuje zasady przyznawania stypendium socjalnego, również w podwyższonej wysokości (uwzględniając zamieszkanie w akademiku, wynajem mieszkania, sytuacje szczególnie trudne lub sieroctwo), stypendium dla osób niepełnosprawnych, zapomóg, a także stypendium Rektora za osiągnięcia naukowe, artystyczne bądź sportowe. Regulamin szczegółowo określa m.in. kryteria (warunki) przyznawania, tryb rozpatrywania wniosków, czas trwania świadczeń, ograniczenia w ich przyznawaniu oraz przyczyny utraty prawa do świadczeń, a także zasady powoływania i skład zespołów oceny merytorycznej oraz rektorskiej komisji stypendialnej oraz zasady zakwaterowania studentów. Na podstawie tego regulaminu ustala się również przyznawanie miejsc w akademikach studentom oraz kandydatom na studia. Załącznik nr 5 do Regulaminu świadczeń dla studentów i doktorantów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, wprowadzony Zarządzeniem Nr 93 Rektora SGGW z dnia 30 września 2025 r., opisuje osiągnięcia naukowe, sportowe i artystyczne wraz z zasadami ich kwalifikacji oraz systemem punktacji umożliwiającym tworzenie rankingów. Stypendium Rektora za osiągnięcia naukowe może zostać przyznane studentom, którzy w poprzednim roku akademickim uzyskali średnią ocen co najmniej 4,0. Bardziej szczegółowe kwestie dotyczące zasad przyznawania stypendium Rektora omówione zostały w podpunkcie 4 dotyczącym systemu motywowania studentów do uzyskiwania wysokich wyników w nauce oraz wspierania osób szczególnie uzdolnionych. Do roku akademickiego 2024/2025 wydziałowe komisje stypendialne, a obecnie zespoły oceny merytorycznej oraz rektorska komisja stypendialna powoływane są na każdy rok akademicki na podstawie wniosku Rady Uczelnianej Samorządu Studentów skierowanego do Rektora. Obecnie w skład czterech zespołów wchodzi pracownicy wydziałów funkcjonujących w SGGW. Pracownicy Wydziału Technologii Żywności wchodzi w skład zespołu IV. Zespoły przekazują wnioski do komisji rektorskiej. Decyzje dotyczące przyznania stypendiów i zapomóg podejmowane są na posiedzeniach rektorskiej komisji stypendialnej, przy czym wymagany jest udział studentów stanowiący co najmniej 50%.

Wszyscy studenci posiadający udokumentowaną niepełnosprawność, po przedłożeniu wymaganych dokumentów, mają prawo do otrzymania stypendium dla osób niepełnosprawnych, którego wysokość uzależniona jest od rodzaju i stopnia niepełnosprawności. Szczegółowe stawki świadczeń oraz warunki ich przyznawania określone są w zarządzeniach Rektora; obecnie obowiązuje Załącznik Nr 3 do Regulaminu świadczeń dla studentów SGGW wprowadzonego Zarządzeniem Nr 93 Rektora SGGW z dnia 30 września 2025 r. Oprócz świadczeń oferowanych przez SGGW, studenci mają możliwość ubiegania się o stypendium Ministra za wybitne osiągnięcia – jego szczegółowe kryteria i procedury regulowane są odrębnymi przepisami. Wydział aktywnie wspiera studentów w staraniach o te stypendia oraz o finansowe wsparcie z innych źródeł, np. z Fundacji Jana Pawła II. Na wniosek studenta wydawane są zaświadczenia o przebiegu studiów oraz opinie Prodziekana. Prawo do ubiegania się o stypendia przysługuje również cudzoziemcom studiującym w SGGW, zgodnie z zasadami określonymi w regulaminie świadczeń. Ponadto, na mocy Zarządzenia Nr 16 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 17 kwietnia 2025 r. w sprawie opłat za usługi edukacyjne pobieranych od studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2025/2026 (Załącznik 8.3), studenci niestacjonarni SGGW, w tym cudzoziemcy, mogą ubiegać się o całkowite lub

częściowe zwolnienie z opłat. Warunkiem skorzystania z takiego zwolnienia jest spełnienie kryteriów określonych w Zarządzeniu, takich jak wybitne wyniki w nauce, trudna sytuacja materialna, posiadanie certyfikatu z języka polskiego i inne wymagania.

Wydział i jego studenci mają przedstawicieli w zespole oceny merytorycznej. Są to m.in. nauczyciel akademicki oraz pracownicy dziekanatu, dobrze zorientowani w przepisach dotyczących przyznawania pomocy materialnej, którzy służą wsparciem w sprawach formalnych. Odpowiadają oni za organizację procesu przyznawania stypendiów i zapomóg dla studentów danego kierunku, w tym za rozpatrywanie wniosków stypendialnych. Dodatkowo, wsparcie w zakresie stypendiów zapewnia również Prodziekan. Na Wydziale funkcjonuje jednolity, obowiązujący w całej uczelni system przyznawania świadczeń. Wnioski stypendialne składane są w dziekanacie, gdzie sprawdzana jest ich kompletność, a następnie podlegają rozpatrzeniu - do roku akademickiego 2024/2025 przez wydziałową komisję stypendialną, a obecnie przez zespół oceny merytorycznej i kierowane do akceptacji przez rektorską komisję stypendialną. W przypadku odmowy przyznania stypendium przewidziana jest procedura odwoławcza, umożliwiająca ponowne rozpatrzenie wniosku. Szczegółowe informacje dotyczące pomocy materialnej dla studentów, w tym wykaz wymaganych dokumentów i wzory formularzy dołączanych do wniosku, znajdują się na stronie SGGW: <https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/stypendia/>.

Na Wydziale monitoruje się środki i sposoby wsparcia studentów. Do końca roku akademickiego 2024/2025 Koordynatorzy ds. stypendiów na poszczególnych kierunkach, a obecnie członkowie zespołów oceny merytorycznej dokonują corocznego przeglądu, a jego wyniki przedstawiane są na Radzie Programowej. Przykładowo, w tabeli 8.1. zestawiono dane dotyczące stypendiów pobieranych przez studentów czterech kierunków studiów stacjonarnych I stopnia realizowanych na Wydziale w latach 2022 – 2025.

Tabela 8.1. Liczba studentów WTZ pobierających różne rodzaje stypendiów i wsparcia finansowego w latach 2022-2025 łącznie na 4 kierunkach studiów stacjonarnych I stopnia - Food Science - Technology and Nutrition, technologia żywności i żywienie człowieka, bezpieczeństwo żywności, towaroznawstwo i marketing żywności oraz osobne zestawienie dla kierunku Food Science - Technology and Nutrition

Rodzaj wsparcia	Rok	Wszystkie kierunki		Food Science: - Technology and Nutrition	
		Liczba studentów otrzymujących	Sumaryczna kwota [zł]	Liczba studentów otrzymujących	Sumaryczna kwota [zł]
Stypendium socjalne	2022/23	64	297600	-	-
	2023/24	47	342650	-	-
	2024/25	34	251400	-	-
Zwiększenie stypendium socjalnego	2022/23	12	15400	-	-
	2023/24	5	12500	-	-
	2024/25	3	8100	-	-
Stypendium specjalne dla osób niepełnosprawnych	2022/23	9	40500	-	-
	2023/24	5	39000	1	8000
	2024/25	9	46400	1	7200
Zapomogi	2022/23	5	7000	-	-
	2023/24	9	23000	-	-
	2024/25	3	7500	-	-
Stypendium Rektora dla najlepszych studentów	2022/23	81	399100	-	-
	2023/24	73	488800	3	26000
	2024/25	60	372800	4	36000

Na przestrzeni lat 2022-2025 zaobserwowano zmniejszenie się skali wsparcia materialnego dla studentów studiów stacjonarnych w większości kategorii. Dane wskazują na systematyczne obniżenie liczby beneficjentów stypendium socjalnego - z 64 studentów (297 600 zł) w roku 2022/23 do 34 studentów (251 400 zł) w 2024/25, a także studentów pobierających stypendium Rektora dla najlepszych studentów – z 81 (399100 zł) w roku 2022/23 do 60 studentów (372800 zł) w 2024/25. Zmiany te wynikają zarówno ze zmniejszenia się liczby osób, którym przysługiwało stypendium socjalne ze względu na sytuację finansową, jak i z malejącej liczby studentów. Analogiczna sytuacja wystąpiła w przypadku zwiększenia stypendium socjalnego z tytułu szczególnie trudnych okoliczności życiowych (z tym, że świadczenie takie przysługuje tylko części studentów mogących otrzymać stypendium socjalne, więc liczba beneficjentów była odpowiednio niższa). Mimo spadku liczby przyznanych stypendiów, w roku 2023/24 kwota świadczeń stypendialnych była najwyższa, co wynikało z podwyższenia stawek przysługujących w poszczególnych limitach przyznawania stypendiów socjalnych, stypendiów dla najlepszych studentów i innych form pomocy materialnej.

Stypendium specjalne dla osób niepełnosprawnych przyznawane było w omawianych latach 23 osobom. Liczba zapomóg jest z kolei uzależniona od zdarzeń losowych, lecz mimo to ma dość stały charakter na przestrzeni ostatnich lat, zarówno rozpatrywana liczbowo, jak i kwotowo. Zmiany liczby przyznawanych stypendiów Rektora wynikają ze spełniania przez różną liczbę studentów kryteriów przyznawania stypendiów dodatkowych, a nieproporcjonalność kwoty do liczby nagrodzonych w ostatnich latach z faktu, że stypendium Rektora jest przyznawane w różnej wysokości (oraz ze wspomnianego wyżej podwyższenia kwot).

W omawianym okresie na Wydziale na studiach stacjonarnych I stopnia przyznano sumarycznie 145 stypendiów socjalnych, 23 stypendia dla osób niepełnosprawnych (w tym 2 na kierunku FSTN), 17 zapomóg, 214 stypendiów Rektora dla najlepszych studentów, (w tym 7 na kierunku FSTN). Ponadto w latach w 2022/2023 i 2024/25, dwóch studentów studiów stacjonarnych otrzymało stypendium MNiSW za wybitne osiągnięcia naukowe.

W zakresie rozwoju społecznego, sportowego i artystycznego studenci mogą liczyć na wsparcie pracowników zaangażowanych w działalność Akademickiego Związku Sportowego SGGW oraz licznych jednostek kulturalnych funkcjonujących w SGGW. Bardziej szczegółowe informacje na ten temat zawarto w podpunkcie 3d niniejszego kryterium.

2. Zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się

W procesie kształcenia studentów na Wydziale Technologii Żywności nadzór merytoryczny i organizacyjny sprawują liczne jednostki oraz funkcje uczelniane, których działania tworzą spójny system wsparcia akademickiego. Zgodnie ze Statutem SGGW, kluczową rolę w tym obszarze pełnią władze wydziału, organy doradcze oraz koordynatorzy odpowiedzialni za strategiczne obszary funkcjonowania wydziału. Dziekan Wydziału odpowiada za całościowy nadzór nad procesem kształcenia, zarządzając ofertą dydaktyczną kierunku oraz dbając o jakość realizowanych treści. Koordynuje on plany zajęć, współpracuje z dyrektorami instytutów przy przydzielaniu obowiązków dydaktycznych oraz wspiera merytoryczne i organizacyjne inicjatywy studenckie, w tym projekty Samorządu oraz Kół Naukowych. Niezwykle istotnym elementem jego pracy jest również udział w procesie doskonalenia jakości kształcenia oraz ocen okresowych nauczycieli, co przekłada się na wysoki poziom prowadzonej dydaktyki. Prodziekan realizuje zadania związane z indywidualnym tokiem studiów, podejmując decyzje administracyjne dotyczące przebiegu nauki, udzielając zgody na warunkowe zaliczenia, powtarzanie semestru, a także przewodnicząc egzaminom komisyjnym i dyplomowym. Wspiera studentów w sytuacjach wymagających interwencji oraz dba o zapewnienie właściwych warunków studiowania. W zakresie koordynacji dydaktyki podstawową rolę pełnią Dyrektor Instytutu oraz Zastępca Dyrektora, którzy odpowiadają za realizację obowiązków dydaktycznych przez pracowników Instytutu oraz bieżącą współpracę z władzami Wydziału. Ich działania gwarantują płynność

realizacji programu studiów oraz wysoki standard organizacji zajęć. Ważnym organem opiniotwórczo-doradczym jest Rada Programowa, która analizuje jakość kształcenia, wspiera proces ewaluacji zajęć dydaktycznych, opracowuje lub aktualizuje programy studiów oraz formułuje rekomendacje służące ich dalszemu doskonaleniu. Dzięki temu proces kształcenia na Wydziale jest systematycznie modernizowany i dostosowywany do zmieniających się oczekiwań rynku pracy. Na poziomie jednostek realizujących zajęcia Kierownicy Katedr i zakładów wspierają organizację procesu kształcenia, zapewniając prawidłowy przydział zajęć, nadzór merytoryczny oraz sprawną komunikację pomiędzy zespołem dydaktycznym a administracją.

W strukturze wydziału funkcjonuje również grupa koordynatorów odpowiedzialnych za ważne obszary wspierające studentów.

Koordinator ds. hospitacji odpowiada za nadzór nad jakością prowadzonych zajęć dydaktycznych poprzez planowanie i realizację hospitacji osób prowadzących zajęcia — zarówno nauczycieli akademickich, jak i doktorantów. Do jego zadań należy przygotowanie ramowego planu hospitacji na każdy semestr, organizowanie obserwacji zajęć oraz analiza raportów z hospitacji. Koordinator ten dba o to, aby informacje zwrotne były przekazywane pracownikom w sposób konstruktywny, umożliwiając im doskonalenie metod dydaktycznych, a w sytuacjach wymagających dodatkowego wsparcia organizuje spotkania z władzami Wydziału i kierownictwem Instytutu, aby wspólnie wypracować działania naprawcze; po każdym semestrze przekazuje Koordynatorowi ds. jakości kształcenia zbiorczy raport stanowiący element systemu poprawy jakości kształcenia.

Koordinator ds. jakości kształcenia kieruje działaniami na rzecz ciągłego podnoszenia poziomu dydaktyki, gromadzi dane niezbędne do funkcjonowania systemu, koordynuje przygotowania do akredytacji oraz analizuje wyniki ankiet studenckich. Dokonuje także oceny formularzy dotyczących efektów uczenia się i czuwa nad tym, by realizowane programy studiów spełniały zarówno wymogi formalne, jak i oczekiwania studentów oraz rynku pracy. Odpowiada również za przygotowanie materiałów informacyjnych dotyczących jakości kształcenia oraz współpracuje z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych w zakresie ich wizualnej i komunikacyjnej oprawy.

Koordinator ds. monitorowania losów absolwentów prowadzi system zbierania i analizy danych dotyczących kariery zawodowej absolwentów Wydziału. Jego działania mają na celu doskonalenie procesu monitorowania, tak aby dostarczane informacje były wartościowe i mogły wspierać dalszy rozwój programu studiów. Koordinator ten przygotowuje cykliczne raporty, przekazuje wyniki badań Dziekanowi oraz współpracuje przy ich upowszechnianiu w formie elektronicznej i tradycyjnej. Współpracuje również z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych w zakresie wizualizacji i promocji wyników oraz działań podejmowanych w obszarze monitorowania karier.

Koordinator ds. ochrony danych osobowych / Lokalny Koordinator Bezpieczeństwa Informacji czuwa nad prawidłowym przetwarzaniem danych osobowych na Wydziale. Do jego obowiązków należy współpraca przy przygotowaniu umów powierzenia danych, prowadzenie ich ewidencji oraz współprowadzenie rejestrów związanych z przetwarzaniem danych osobowych. Koordinator ten odpowiada również za rejestr upoważnień oraz okresowe przeglądy zasad ochrony danych, dbając tym samym o bezpieczeństwo informacji i zgodność działań Wydziału z obowiązującymi przepisami.

Koordinator ds. organizacji Dni SGGW odpowiada za przygotowanie i reprezentację Wydziału podczas jednego z najważniejszych wydarzeń promocyjnych uczelni. Współpracuje z partnerami społeczno-gospodarczymi, organizuje stoisko wydziałowe oraz czuwa nad realizacją i rozliczeniem wydatków, dba o atrakcyjną prezentację aktywności Wydziału, współpracując z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych przy tworzeniu materiałów promocyjnych oraz relacjonowaniu wydarzenia.

Koordynatorzy ds. praktyk wspierają studentów w organizacji i przebiegu obowiązkowych praktyk zawodowych, opracowują zasady odbywania praktyk zgodnie ze specyfiką kierunku, informują studentów o wymaganiach formalnych, nadzorują realizację praktyk oraz rozpatrują wnioski dotyczące ich realizacji, we współpracy z Prodziekanem, przygotowują także materiały informacyjne, dokonują wpisów w systemie eHMS i współpracują z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych przy promocji działań związanych z praktykami.

Koordynator ds. kontaktu z kandydatami jest odpowiedzialny za komunikację Wydziału z kandydatami na studia, nadzoruje prezentację oferty dydaktycznej, organizuje spotkania informacyjne oraz angażuje Wydział w wydarzenia skierowane do młodzieży, jak również dba o materiały promocyjne i współpracuje z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych w zakresie ich przygotowania i publikacji. Jego działania odgrywają istotną rolę w procesie rekrutacji oraz budowaniu wizerunku Wydziału jako miejsca przyjaznego i nowoczesnego.

Koordynator ds. mediów elektronicznych odpowiada za spójną identyfikację wizualną Wydziału oraz za nadzór nad stroną internetową i pozostałymi mediami elektronicznymi. Współpracuje on ze wszystkimi koordynatorami i podmiotami podejmującymi aktywności na rzecz Wydziału, dbając o atrakcyjną oprawę graficzną, promocję działań oraz przygotowywanie relacji z wydarzeń.

Koordynator ds. równego traktowania studentów dba o przestrzeganie zasad równego traktowania oraz o właściwą atmosferę studiowania, upowszechnia wiedzę na temat równości, zbiera informacje dotyczące zgłoszeń i podejmuje działania wyjaśniające, przekazuje władzom Wydziału informacje o sytuacjach budzących wątpliwości, uczestniczy we wspólnym planowaniu działań zapobiegawczych, współpracuje z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych przy przygotowywaniu treści edukacyjnych i informacyjnych.

Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnościami wspiera osoby z indywidualnymi potrzebami edukacyjnymi, informując o dostępnych usługach, uprawnieniach, formach pomocy materialnej oraz ewentualnych zagrożeniach związanych z wybranym kierunkiem studiów, pomaga pracownikom prowadzącym zajęcia dostosować je do potrzeb studentów, działa na rzecz likwidacji barier architektonicznych i psychologicznych oraz promuje właściwe postawy wobec osób z niepełnosprawnościami, informuje Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności o wszelkich nieprawidłowościach, dbając o standard dostępności.

Koordynator ds. współpracy międzynarodowej prowadzi rekrutację studentów na wymiany Erasmus+, organizuje pobyty zagranicznych nauczycieli i delegacji, a także współpracuje z uczelniami partnerskimi, odpowiada za ofertę dydaktyczną dla studentów obcojęzycznych oraz wspiera proces tworzenia studiów w języku angielskim, współpracuje z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych przy promocji działań międzynarodowych.

Koordynator ds. współpracy z pracodawcami buduje i rozwija relacje Wydziału z podmiotami społeczno-gospodarczymi, koordynuje współpracę w zakresie oferty dydaktycznej, monitoruje realizowane działania oraz prowadzi zestawienia zawartych porozumień, dba o aktualizację bazy kontaktowej, reprezentuje Wydział na wydarzeniach branżowych i przygotowuje coroczne sprawozdanie z zakresu współpracy, współpracuje przy promocji tych działań z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych.

Koordynator ds. zasobów biblioteczno-informacyjnych odpowiada za komunikację dotyczącą zasobów bibliotecznych, kontakt z Biblioteką i Wydawnictwem SGGW oraz informowanie studentów i pracowników o dostępności materiałów, rozwiązuje problemy związane z zasobami, prowadzi coroczną ankietę dotyczącą potrzeb użytkowników i współpracuje z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych przy upowszechnianiu informacji.

Koordynator ds. zasobów dydaktycznych prowadzi prace zespołu odpowiedzialnego za rozwój i optymalizację zaplecza dydaktycznego Wydziału, weryfikuje wyposażenie sal i laboratoriów,

opracowuje wytyczne dotyczące jakości zasobów, uczestniczy w projektach edukacyjnych i analizuje opinie użytkowników. Jego działania mają na celu zapewnienie nowoczesnych i funkcjonalnych warunków prowadzenia zajęć.

Istotnym elementem systemu wsparcia są również opiekunowie roku. Zgodnie z Regulaminem Studiów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik 8.1), Dziekan powołuje dla każdego rocznika studiów opiekuna roku, wybierając go spośród nauczycieli akademickich. Funkcja opiekuna roku polega przede wszystkim na wspieraniu studentów w procesie adaptacji do środowiska akademickiego, udzielaniu pomocy w rozwiązywaniu problemów związanych z przebiegiem studiów, jak również w sprawach bytowych i socjalnych. Każdy student może zwrócić się do opiekuna swojego roku w celu uzyskania wsparcia lub konsultacji dotyczących kwestii dydaktycznych i organizacyjnych. Opiekunowie roku, na prośbę Dziekana, dokonują również oceny racjonalności rozkładu zaliczeń i egzaminów w sesji tak, aby uniknąć nadmiernego kumulowania się przedmiotów szczególnie wymagających. Dzięki temu możliwe jest zapewnienie studentom warunków sprzyjających efektywnej nauce, co ma szczególne znaczenie na pierwszym roku studiów. Studenci poznają swoich opiekunów podczas uroczystej Inauguracji Roku Akademickiego, a także w trakcie spotkania z Prodziekanem, organizowanego dla studentów I roku FSTN (od roku akademickiego 2019/2020). Podczas tego spotkania omawiane są m.in. wybrane zagadnienia z Regulaminu studiów, organizacja roku akademickiego, plan zajęć, zasady pomocy materialnej dla studentów SGGW, struktura organizacyjna Instytutu Nauk o Żywności, regulamin Kampusu oraz kwestie związane z systemem jakości kształcenia, w tym zasady funkcjonowania ankiety studenckiej. W tym samym czasie Samorząd Studentów Wydziału przeprowadza wybory starostów roczników dla poszczególnych kierunków. Starostowie są ważnym ogniwem komunikacji pomiędzy studentami a władzami Wydziału – zgłaszają uwagi dotyczące planu zajęć, kwestii organizacyjnych i dydaktycznych, które są analizowane i w miarę możliwości uwzględniane przy wprowadzaniu zmian. Opiekunowie roku pozostają w stałym kontakcie ze starostami poprzez dedykowany czat na platformie Microsoft Teams, co umożliwia szybki i skuteczny przepływ informacji dotyczących bieżących spraw organizacyjnych i dydaktycznych. Komunikacja ta ma charakter dwustronny – studenci mogą w ten sposób przekazywać swoje uwagi, pytania i spostrzeżenia bezpośrednio do opiekunów. W ramach budowania wspólnoty akademickiej opiekunowie roku organizują również spotkania integracyjne dla studentów, które najczęściej przybierają formę wspólnego gotowania połączonego z rozmowami w swobodnej atmosferze. Spotkania te stanowią doskonałą okazję do wymiany opinii, rozmów o sprawach, które studentów cieszą lub niepokoją, a także do lepszego poznania się nawzajem. Opiekunowie roku systematycznie podnoszą swoje kwalifikacje w zakresie kompetencji miękkich, uczestnicząc w szkoleniach z obszaru komunikacji interpersonalnej, w tym ze szczególnym uwzględnieniem pracy ze studentami o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Dzięki temu mogą jeszcze skuteczniej wspierać swoich podopiecznych w różnych aspektach życia akademickiego.

Ważną rolę wspierającą pełni również Rada Wydziałowa Samorządu Studentów, który organizuje szkolenia dla pierwszorocznych, współpracuje z władzami Wydziału w sprawach organizacyjnych oraz aktywnie działa na rzecz poprawy jakości życia studenckiego. Samorząd uczestniczy także w wyborze starostów roczników, którzy stanowią bezpośredni głos studentów w kontaktach z nauczycielami akademickimi i władzami Wydziału. Całość opisanych funkcji i struktur tworzy kompleksowy i spójny system wsparcia, który zapewnia studentom nie tylko wysoką jakość kształcenia, ale również przyjazne środowisko akademickie, otwarte na indywidualne potrzeby, rozwój oraz inicjatywy. Dzięki świadomej i aktywnej pracy wszystkich jednostek Wydziału studenci mogą liczyć na profesjonalną pomoc na każdym etapie studiów.

Jedną z podstawowych i skutecznych form wsparcia w zakresie naukowym i dydaktycznym, którą studenci otrzymują od nauczycieli akademickich są konsultacje, podczas których studenci mogą liczyć na pomoc w zakresie wątpliwości związanych z treściami dydaktycznymi. Konsultacje

stanowią także możliwość pogłębienia wiedzy w ramach zainteresowań własnych poprzez rozmowę z ekspertem, mogą być formą uzyskania wsparcia w rozwiązywaniu problemów badawczych. Konsultacje są prowadzone regularnie w wymiarze nie mniejszym niż dwie godziny w tygodniu, lub w miarę potrzeb studentów. Termin regularnych konsultacji jest określany przez nauczycieli akademickich na początku każdego semestru i podawany do publicznej wiadomości w systemie Baza Wiedzy SGGW. Nauczyciele akademicy mogą prowadzić konsultacje także zdalnie, np. drogą elektroniczną. Dziekan i Prodziekan Wydziału ustalają własne godziny konsultacji w ogólnych i indywidualnych sprawach studentów.

Tutoring i Mentoring Akademicki to formy kształcenia zindywidualizowanego. Polegają na umiejscowieniu studenta lub doktoranta w centrum uwagi, rozpoznaniu jego potencjału oraz dostosowaniu procesu nauczania do indywidualnych potrzeb, zainteresowań i oczekiwań. Obie te formy, choć różnią się między sobą, opierają się na partnerskiej relacji mistrz – uczeń. Proces tutorski lub mentorski trwa jeden semestr, jest to do 10 indywidualnych spotkań w semestrze z wybranym opiekunem. W czasie procesu obie strony pracują nad zdefiniowanymi wspólnie celami. Efektem może być nabycie określonych, umiejętności, przygotowanie artykułu czy pracy projektowej. Opisy tutoringu i mentoringu, różnice pomiędzy nimi oraz listy dostępnych Tutorów i Mentorów znajdują się tu: <https://jakoscksztalcenia.sggw.edu.pl/tutoring-i-mentoring-w-sggw/>.

Wsparcie naukowe studenci uzyskują od opiekunów kół naukowych oraz innych nauczycieli akademickich zaangażowanych w aktywność naukową studentów działających w kołach naukowych, jak i od opiekunów nadzorujących realizację projektów (I stopień) lub prac dyplomowych II stopień). Osoby te pomagają studentom w planowaniu badań, zdobywaniu funduszy na ich realizację, merytorycznie wspierają realizację prac doświadczalnych, opracowywanie wyników i ich prezentację podczas konferencji, seminariów lub wspierają proces przygotowywania publikacji naukowych.

Kierunek Food Science – Technology and Nutrition (FSTN) jest realizowany na Wydziale Technologii Żywności w całości w języku angielskim, na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia. Jego koncepcja dydaktyczna zakłada kształcenie w środowisku międzynarodowym, z silnym akcentem na rozwój kompetencji językowych, międzykulturowych i zawodowych studentów. Program jest ukierunkowany na nowoczesne technologie przetwórstwa żywności, żywienie człowieka oraz zrównoważony rozwój gospodarki żywnościowej, a jego realizacja opiera się na kadrze Instytutu Nauk o Żywności i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, jednostek o ugruntowanej pozycji naukowej w kraju i za granicą.

Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności swoje zaangażowanie w proces dydaktyczny wyrażają opracowując liczne pomoce dydaktyczne w formie skryptów, rozdziałów w podręcznikach akademickich oraz opracowując inne materiały dydaktyczne, w tym udostępniane online. Jest to niezmiernie ważna pomoc w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia/uczenia się. W tabeli 8.2 przedstawiono wykaz opracowań przygotowanych w ostatnich latach przez pracowników Instytutu i wykorzystywanych na potrzeby kształcenia studentów ocenianego kierunku. Z myślą o studentach kierunku FSTN opracowano skrypt w języku angielskim „Chemistry – A Student’s Practice Book”, przygotowany przez zespół doświadczonych i zaangażowanych dydaktyków w składzie: Ewa Majewska, Eliza Gruczyńska-Sękowska i Dorota Kowalska. Publikacja powstała jako odpowiedź na potrzeby studentów, którzy pragną pogłębiać wiedzę z zakresu chemii, jednocześnie rozwijając kompetencje językowe w kontekście nauk ścisłych i przyrodniczych. Dzięki temu skryptowi studenci mają możliwość przyswojenia podstawowych pojęć i zagadnień z zakresu chemii w języku angielskim, a także rozwijania kompetencji językowych niezbędnych do studiowania literatury naukowej, uczestnictwa w zajęciach prowadzonych w języku angielskim oraz efektywnej komunikacji w środowisku akademickim i zawodowym. Skrypt łączy elementy merytoryczne z praktycznymi ćwiczeniami językowymi, wspierając zarówno rozwój wiedzy chemicznej, jak i umiejętność posługiwania się specjalistycznym słownictwem angielskim.

Tabela 8.2 Wykaz opracowań przygotowanych w ostatnich latach (2020-2025) przez pracowników Instytutu i wykorzystywanych na potrzeby kształcenia studentów FSTN

Rok	Imię i Nazwisko Autora/Autorów	Tytuł opracowania
2020	Dorota Derewiaka	Cholesterol and cholesterol oxidation products (COPs), W: Food Lipids: Sources, Health Implications, and Future Trends / Lorenzo Jose [i in.] (red.), 2022, Elsevier, s.173-205, ISBN 978-0-12-823371-9. DOI:10.1016/B978-0-12-823371-9.00013-7
2022	M. Mikus, Sabina Galus	Mikus M., Galus S., W: Biopolymers: Recent Updates, Challenges and Opportunities / Nadda Ashok Kumar, Sharma Swati, Bhat Rajeev (red.), 2022, Springer, s.111-128, ISBN 978-3-030-98391-8. DOI:10.1007/978-3-030-98392-5_6
2023	Małgorzata Nowacka	Syllabus proposal for a self-paced, modular e-learning platform aiming to empower young European agrifood entrepreneurs
2024	Ewa Majewska, Eliza Gruczyńska-Sękowska, Dorota Kowalska	Chemistry, A Student's Practice Book, Warsaw University of Life Sciences Press, Warsaw 2024, ISBN 978-83-8237-180-2
2024	Małgorzata Nowacka, Agnieszka Ciurzyńska, M. Trusińska, Emilia Janiszewska-Turak	„Different parameters affecting the efficiency of freezing systems”, w <i>Low-Temperature Processing of Food Products</i> , M. S. Jafari i H. Rostamabadi, Red., Woodhead Publishing, 2024, s. 373–398. https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/B9780128187333000023
2024	Andrzej Pisula, Aneta Cegielka, Mirosław Stowiński	„Ethnic Meat Products from Poland”. W: Encyclopedia of Meat Sciences (Third Edition), Elsevier, 2024, Pages 479-487, ISBN 9780323851985, https://doi.org/10.1016/B978-0-323-85125-1.00104-6
2024	Przybyszewska A., Sabina Galus	Biopolymeric Nanoparticles for Agricultural Applications / Abd-Elsalam Kamel A. [i in.] (red.), 2024, Springer, s.319-342, Numer artykułu:12, ISBN 978-3-031-68833-1. DOI:10.1007/978-3-031-68834-8_12
2024-2025	Małgorzata Nowacka, Katarzyna Samborska, Aleksandra Jedlińska, Sabina Galus, Ewa Jakubczak	Advance in YOUAREIN (YOUng AgRifood European INnovators project: Syllabus developed! YOUAREIN – FREE ONLINE PLATFORM FOR YOUNG AGRIFOOD EUROPEAN INNOVATORS
2025	Małgorzata Nowacka	Teaching about edible insects: design and insights from the summer school “Insects as food: From farm to fork”, Journal of Insects as Food and Feed (2025) DOI:10.1163/23524588-bja10319
2025	Małgorzata Nowacka	The YOUng AgRifood European Innovators
2025	Anna Bzducha-Wróbel, Coelho E.	The role of yeasts in the production of alternative food protein W: Eukaryotic Microorganisms as Sources of Bioproducts / Gonzalez-Fernandez C., Tomás-Pejó E. 2025, Elsevier, s.301-312, ISBN 9780443301889

Pracownicy INoŻ wspierają proces uczenia się studentów opracowując również materiały dydaktyczne e-learningowe (materiały wykładowe, skrypty i elementarze on-line, filmiki itp.). W latach 2022-2025 zrealizowano projektu edukacyjny „YOUng AgRifood European Innovators” KA2-HE, wniosek numer: 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693. Projekt polegał na opracowaniu multimedialnego szkolenia (www.youarein.eu) o innowacyjnych strategiach wytwarzania produktów żywnościowych zrównoważonych ekonomicznie, środowiskowo i społecznie. W ramach projektu prowadzona była również gra biznesowa dotycząca wytworzenia innowacyjnych produktów, w której uczestnicy mogli zdobyć wiedzę i praktyczne doświadczenie w tworzeniu koncepcji produktów.

Program kształcenia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition, na który nabór kandydatów na studia został zaplanowany na rok akademicki 2025/2026 oraz 2026/2027 został objęty wsparciem w ramach projektu „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych” (nr umowy: FERS.01.05-IP.08-0067/23-00). Projekt ten przewiduje modyfikację i realizację programu kształcenia we współpracy z pracodawcami, praktykami lub podmiotami funkcjonującymi w otoczeniu społeczno-gospodarczym z branż: energetyka odnawialna, rolnictwo i przetwórstwo żywności. Do programów kształcenia zostaną włączone zagadnienia dotyczące m.in. zmian klimatycznych, aspektów środowiskowych, energii

odnawialnej, efektywności energetycznej i zrównoważonego rozwoju, wykorzystanie nowoczesnych metod i narzędzi dydaktycznych m.in. technologii VR czy branżowych symulacji biznesowych. Dla studentów kierunku FSTN przewidziano realizację dodatkowych elementów kształcenia, w tym wsparcie psychologa, doradcy zawodowego, coacha, również szkolenia i płatne staże służące podniesieniu kompetencji m.in.: praktycznych, cyfrowych, rozwoju świadomości i umiejętności na rzecz zielonej transformacji, projektowania uniwersalnego oraz innych kompetencji przyszłości, wymaganych w nowoczesnym dynamicznie zmieniającym się świecie. Otrzymane dofinansowanie w ramach projektu pozwoli na wdrożenie systemu wsparcia i rozwoju kompetencji kadry dydaktycznej, co przyczyni się do zwiększenia efektywności procesu uczenia i nauczania, ale także podniesie jego atrakcyjność i stworzy pozytywne doświadczenie studentów naszej uczelni.

Wydział Technologii Żywności aktywnie rozwija szeroką współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, tworząc przy tym zróżnicowane mechanizmy wspierające studentów w zdobywaniu praktycznych doświadczeń zawodowych. Dzięki licznym inicjatywom, takim jak staże, projekty realizowane na zlecenie przedsiębiorstw czy bezpośredni kontakt z przedstawicielami branży, studenci mają możliwość poznania rzeczywistych warunków funkcjonowania sektora spożywczego oraz nabywania kompetencji cenionych przez pracodawców. Ważną rolę w inicjowaniu, koordynowaniu i rozwijaniu współpracy z przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego pełni Koordynator ds. współpracy z pracodawcami oraz Koordynator ds. praktyk. Dzięki ich działaniom podejmowane są liczne inicjatywy łączące środowisko akademickie z przedstawicielami biznesu. Jednym z efektów takiej współpracy jest organizacja konkursów projektowych przez zakłady przemysłu spożywczego oraz instytucje zajmujące się kontrolą jakości żywności. Uczestnictwo w tych konkursach umożliwia studentom nie tylko wykazanie się kreatywnością i wiedzą technologiczną, ale również zdobycie cennego doświadczenia projektowego. Studenci, których projekty zostają najwyżej ocenione, zapraszani są do zakładów produkcyjnych, gdzie mają okazję bezpośrednio zapoznać się z praktycznymi aspektami technologii produkcji, systemami zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz organizacją pracy w przedsiębiorstwie. Pod opieką specjalistów uczestniczą w projektowaniu i wytwarzaniu nowych produktów, a następnie wykonują szczegółowe analizy fizyczne, mikrobiologiczne, chemiczne i sensoryczne, uzupełnione o ocenę ekonomiczną opracowanych rozwiązań. Dzięki temu proces kształcenia zyskuje wymiar praktyczny, a studenci uczą się pracy projektowej w warunkach zbliżonych do realiów przemysłowych. Ważnym elementem współpracy z przemysłem jest również realizacja zajęć w ramach przedmiotu *Advanced techniques in food engineering*, prowadzonego na studiach magisterskich FSTN. Oprócz wykładów kurs obejmuje rozbudowane ćwiczenia laboratoryjne oraz wyjazdy studyjne do przedsiębiorstw, takich jak Wedel czy Dawtona (rok 2025). W trakcie zajęć projektowych studenci korzystają z najnowocześniejszych rozwiązań technologiczno-technicznych, ucząc się ich praktycznego zastosowania przy rozwiązywaniu rzeczywistych problemów produkcyjnych. Wszystkie te działania sprawiają, że współpraca z przemysłem stanowi istotne wsparcie w procesie kształcenia studentów FSTN. Umożliwia im zdobywanie doświadczenia zawodowego, budowanie sieci kontaktów oraz konfrontację wiedzy teoretycznej z praktyką przemysłową, co znacząco zwiększa ich konkurencyjność na rynku pracy i ułatwia płynne wejście w życie zawodowe.

Umiejdzynarodowienie jest wpisane w strategię całej Uczelni. Główne formy umiejdzynarodowienia obejmują współpracę z zagranicznymi uczelniami i instytucjami, w tym w obszarze dydaktyki, staży, praktyk oraz działalności upowszechnieniowej. Studenci FSTN jako uczestnicy programu prowadzonego w języku angielskim, są naturalnymi beneficjentami tych działań. Koordynowaniem mobilności studenckiej na poziomie uczelni zajmuje się Biuro Współpracy Międzynarodowej SGGW, które administruje wyjazdami i przyjazdami w ramach programu Erasmus+, programów bilateralnych i innych form wymiany międzynarodowej, w tym praktyk zagranicznych. FSTN jest pełnoprawnie włączony w tę ofertę: studenci mogą realizować

część studiów lub staże za granicą w ramach Erasmus+ oraz programów, takich jak CEEPUS, co zostało wprost wskazane w programie studiów FSTN jako istotny element koncepcji kształcenia. Koordynator ds. współpracy międzynarodowej wspiera studentów i pracowników w przygotowaniu wyjazdów, doborze uczelni partnerskiej oraz w kwestiach formalno-organizacyjnych, a także aktualizuje informacje o ofercie mobilności w obszarze technologii żywności i nauk o żywności i żywieniu. Uczelnia jest partnerem wielu uczelni w Europie i poza nią, a aktualna lista umów dwustronnych i porozumień Erasmus+ jest udostępniana na stronach SGGW oraz w toku rekrutacji na mobilność. Istotnym elementem umiędzynarodowienia jest również udział SGGW w sieci Euroleague for Life Sciences (ELLS). Studenci kierunków związanych z naukami o żywności są aktywnie zachęceni do udziału w konferencjach, warsztatach i szkołach letnich o charakterze międzynarodowym, w szczególności organizowanych w ramach sieci ELLS. Udział w tych wydarzeniach umożliwia prezentowanie wyników badań, projektów i prac semestralnych szerszej publiczności, w tym młodym naukowcom oraz ekspertom z zagranicznych instytucji badawczych. Ponadto studenci doskonałą umiejętności prezentacyjne i komunikacyjne w języku angielskim, uczą się argumentacji naukowej oraz zdobywają doświadczenie w dyskusjach naukowych prowadzonych na forum międzynarodowym. Wydarzenia te stwarzają także doskonałą okazję do budowania międzynarodowej sieci kontaktów, zarówno z rówieśnikami z innych uczelni, jak i z doświadczonymi specjalistami reprezentującymi świat nauki oraz przemysł spożywczy. Nierzadko udział w takich inicjatywach stanowi pierwszy krok do nawiązania dalszej współpracy badawczej, odbycia zagranicznego stażu, podjęcia wspólnego projektu czy wyjazdu w ramach wymiany akademickiej. Dodatkowo, w SGGW działa lokalna sekcja Erasmus Student Network (ESN SGGW) oraz Komitet Narodowy organizacji IAAS Polska, które wspierają integrację studentów zagranicznych, organizują wydarzenia o charakterze międzykulturowym oraz promują wyjazdy zagraniczne studentów kierunków rolniczych i pokrewnych, w tym nauk o żywności. Działalność tych organizacji stanowi istotne wsparcie środowiskowe dla umiędzynarodowienia procesu kształcenia. W programie studiów FSTN podkreślono również współpracę międzynarodową w formie projektów specjalnych, takich jak proces dydaktyczny realizowany we współpracy z Bohai University w Chinach, który ma na celu umożliwienie studentom odbycia części kształcenia za granicą i uzyskania dyplomów dwóch uczelni.

Wydział Technologii Żywności regularnie gości profesorów wizytujących z uznanych ośrodków akademickich na całym świecie, którzy prowadzą zajęcia dydaktyczne dla studentów kierunku FSTN. Wnoszą oni do programu studiów międzynarodową perspektywę, najnowszą wiedzę naukową oraz doświadczenia wynikające z pracy w zagranicznych zespołach badawczych i przedsiębiorstwach sektora spożywczego. Szczegółowe zestawienie realizowanych przez nich kursów i wykładów zostało przedstawione w odrębnym kryterium raportu poświęconym obsadzie kadrowej. Zaangażowanie profesorów wizytujących w proces kształcenia znacząco wzbogaca ofertę dydaktyczną kierunku FSTN. Studenci mają możliwość bezpośredniego kontaktu z międzynarodowym środowiskiem naukowym, poznają różnorodne podejścia badawcze oraz mogą zapoznać się z praktykami przemysłowymi stosowanymi w innych krajach. Tego typu interakcje sprzyjają rozwijaniu kompetencji interkulturowych, otwartości na współpracę międzynarodową oraz umiejętności pracy w zróżnicowanych zespołach, co stanowi ważny element ich profesjonalnego przygotowania.

Dla kierunku FSTN przygotowano niezwykle szeroką i zróżnicowaną ofertę przedmiotów fakultatywnych, pozwalającą studentom I i II stopnia na pogłębianie wiedzy zgodnie z ich indywidualnymi zainteresowaniami. Wśród dostępnych modułów znajdują się m.in.: Alcoholic Beverages and Human Being, Bioactive Food Components, Bioengineering in Food Industry, Carcinogens in Food, Design Thinking in Food Technology, Drugs, Medicines and Smart Food Components and Additives, Drying, Instrumental Methods for Biological Sample (Mixture) Analysis, Food Contact Materials/Food Packaging, Nutrigenomics – What Food Says to Our Genes?, Nutritional and Technological Properties of Fats and Oils oraz Positive and Negative

Food Substances. Przedmioty te są również dostępne dla studentów zagranicznych uczestniczących w programie Erasmus+, co dodatkowo wzbogaca ofertę dydaktyczną kierunku. Zajęcia prowadzone są w grupach łączonych, w których uczestniczą zarówno studenci FSTN, jak i studenci przyjeżdżający w ramach wymiany. Takie środowisko edukacyjne sprzyja wymianie doświadczeń, rozwijaniu kompetencji interkulturowych, a także przełamywaniu barier językowych. Dzięki temu proces kształcenia zyskuje wymiar międzynarodowy, a studenci mają okazję pracować w różnorodnych zespołach, co stanowi cenne przygotowanie do funkcjonowania w globalnym rynku pracy.

W procesie uczenia się studentów istotną rolę odgrywają Biblioteka Główna SGGW oraz biblioteka funkcjonująca w budynku Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Instytutu Nauk o Żywności. Biblioteki te zapewniają dostęp do bogatych zasobów bibliotecznych i czasopism specjalistycznych z zakresu technologii żywności, żywienia człowieka, biotechnologii oraz pokrewnych dziedzin, jak również do elektronicznych baz danych i zasobów online, z których studenci FSTN mogą korzystać zarówno na miejscu, jak i zdalnie. Pracownicy bibliotek udzielają wsparcia w wyszukiwaniu literatury, korzystaniu z baz bibliograficznych oraz w kształtowaniu kompetencji informacyjnych studentów. Na pomoc pracowników biblioteki w korzystaniu z zasobów bibliotecznych mogą liczyć studenci niepełnosprawni.

Ważnym elementem wspierania motywacji studentów do osiągania wysokich wyników w nauce i rozwoju naukowym jest system świadczeń stypendialnych, w tym stypendium Rektora za osiągnięcia naukowe, sportowe i artystyczne. Zasady przyznawania świadczeń określa ogólnouczelniany Regulamin świadczeń dla studentów SGGW, który definiuje m.in. kryteria ubiegania się o stypendium Rektora (osiągnięcia naukowe, artystyczne i sportowe), stypendium socjalne czy zapomogi. Pracownicy Wydziału i Instytutu uczestniczą w zespole oceny merytorycznej ds. stypendiów, który nadzoruje proces składania wniosków (<https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/stypendia/>).

Dodatkową, istotną formą motywowania studentów do podejmowania ambitnych tematów badawczych jest system wyróżniania najlepszych prac dyplomowych. Prace spełniające określone kryteria jakościowe mogą zostać wyróżnione poprzez nadanie dyplomu z wyróżnieniem, a autorzy wybranych prac mogą być zapraszani do wygłoszenia wykładu dotyczącego wyników swoich badań podczas uroczystego rozdania dyplomów absolwentom Wydziału. Rozwiązanie to wzmacnia prestiż osiągnięć naukowych studentów oraz stanowi przykład dobrych praktyk motywacyjnych.

Dzięki spójnemu systemowi wsparcia, który integruje proces kształcenia, umiędzynarodowienie i motywację do rozwoju, kierunek FSTN skutecznie odpowiada na potrzeby nowoczesnego rynku pracy oraz wyzwania stojące przed współczesną nauką o żywności. Absolwenci kierunku FSTN są dobrze przygotowani do pracy w międzynarodowym środowisku sektora żywnościowego – posiadają aktualną wiedzę, doświadczenie praktyczne, rozwinięte kompetencje językowe i interkulturowe oraz umiejętność funkcjonowania w globalnych zespołach.

3. Formy wsparcia:

a. krajowej i międzynarodowej mobilności studentów

SGGW oraz Wydział Technologii Żywności dążą do zapewnienia jak najszerszej oferty mobilności studentów oraz wspierają ich działania w korzystaniu z ofert mobilności poza Uczelnią. Zgodę na wyjazd krajowy i zagraniczny wyraża Rektor na podstawie pozytywnej opinii Prodziekana. W strukturze SGGW koordynacją i obsługą administracyjną mobilności studentów oraz pracowników w ramach programów finansowanych przez Unię Europejską oraz innych, jak i organizacją zagranicznych zawodowych praktyk studenckich zajmuje się Biuro Współpracy Międzynarodowej (BWM) podlegające merytorycznie Prorektorowi ds. współpracy międzynarodowej. Biuro ubiega się m.in. o fundusze na współpracę zagraniczną w fundacjach i

innych organizacjach na terenie kraju i zagranicą, odpowiada także za organizowanie spotkań informacyjnych z pracownikami Uczelni i studentami. Uczelnia współpracuje łącznie z ok. 200 partnerami zagranicznymi na wszystkich kontynentach.

Na uczelni funkcjonuje WePoint, miejsce, w którym studenci i pracownicy zagraniczni mogą uzyskać niezbędne informacje oraz wsparcie na początku i w trakcie swojego pobytu w SGGW. WePoint udziela informacji na temat SGGW, doradza, jak uregulować status prawny w Polsce (wizy, zezwolenia na pobyt) oraz pomaga w adaptacji do życia w Polsce. Oferuje także wprowadzenie dla nowych pracowników naukowych oraz organizuje wydarzenia integracyjne skierowane do społeczności międzynarodowej SGGW. W celu wspierania mobilności krajowej i międzynarodowej studentów organizowane są spotkania informacyjne na temat dostępnych możliwości w tym zakresie. Informacje umieszczane są na stronie internetowej Uczelni i Wydziału. BWM organizuje spotkania informacyjne dla studentów zainteresowanych wyjazdem na studia wymienne oraz Welcome Day dla studentów przyjeżdżających z zagranicy i rozpoczynających naukę w SGGW. Na takim spotkaniu poruszane są kwestie dotyczące legalizacji pobytu, opieki medycznej czy bezpieczeństwa na kampusie. Przekazywane są również informacje o funkcjonowaniu WePoint, Biblioteki Głównej, Biura Karier, Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych, Samorządu Studentów oraz Student Council International, Erasmus Student Network.

Na Wydziale powołany jest Koordynator ds. współpracy międzynarodowej wspierający studentów i pracowników oraz osoby goszczące na Wydziale w ramach mobilności zagranicznej. Służy on pomocą w wyborze uczelni zagranicznej oraz w sprawach organizacyjnych, co dokładnie omówiono w Kryterium 7 raportu.

SGGW należy do sojuszu UNlgreen, czyli The Green European University. Na SGGW UNlgreen koncentruje się na promowaniu współpracy międzynarodowej w ramach zrównoważonego rolnictwa, zielonej biotechnologii oraz nauk o środowisku i życiu. W ramach tego sojuszu uczelnia bierze udział w projektach badawczo-edukacyjnych, które umożliwiają studentom, naukowcom i pracownikom administracyjnym wymianę doświadczeń, rozwijanie umiejętności oraz realizację wspólnych programów nauczania i badań z pozostałymi uczelniami partnerskimi.

Na SGGW działa jedna z lokalnych sekcji w Polsce ogólnoeuropejskiej organizacji studenckiej Erasmus Student Network SGGW, której nadrzędnym celem jest wspieranie i rozwój programów międzynarodowych wymian studenckich. Organizacja wspiera m.in. integrację studentów z wymian i pomaga studentom z wymian podczas ich pobytu w Polsce, działa w interesie studentów z wymian (Program Mentor). Podczas całego pobytu studentów w SGGW sekcja ta organizuje liczne wydarzenia, np. wyjazdy do polskich miast, wyjścia do muzeów, wspólne obchody świąt, interaktywne kursy językowe, zawody sportowe i inne. Sekcja zrzesza wolontariuszy - studentów SGGW, którzy sprawują opiekę nad studentami zagranicznymi. Ponadto w SGGW funkcjonuje Komitet Narodowy wiodącej organizacji studenckiej IAAS-Polska - Międzynarodowa Organizacja Studentów Kierunków Rolniczych i Pokrewnych (www.iaas.sggw.pl), skupiająca młodych ludzi zorientowanych na edukację w szeroko pojętym rolnictwie, m.in. w naukach o żywności. Działalność w tej organizacji jest znakomitą szansą do integracji oraz wymiany poglądów ze studentami z całego świata podczas realizacji międzynarodowych projektów i wymiany studenckiej. Organizacja promuje współpracę studentów uczelni rolniczych z całego świata.

W podnoszeniu kompetencji studentów, ich rozwoju społecznym oraz zdobywaniu nowych doświadczeń zawodowych olbrzymią rolę odgrywają programy związane z mobilnością zagraniczną. Informacje o programach umożliwiających podjęcie studiów lub praktyk zagranicznych studenci uzyskują poprzez stronę internetową Biura Współpracy Międzynarodowej SGGW w Warszawie, bezpośredni kontakt z pracownikami Biura, bezpośrednią informację przekazywaną przez Koordynatora wydziałowego ds. współpracy międzynarodowej,

który umieszcza informacje o międzynarodowych programach stypendialnych na wydziałowej stronie internetowej. Na uczelni prowadzona jest corocznie kampania informacyjna w tym zakresie. Jak dotąd Studenci ocenianego kierunku korzystali najczęściej z możliwości uczestnictwa w jednosemestralnych studiach wymiennych w ramach programu mobilności ERASMUS+. Studenci kierunku FSTN mogą realizować część swoich studiów za granicą na 34 uczelniach partnerskich, z którymi Uczelnia zawarła umowę dwustronną. Wykaz tych partnerów zamieszczono przy opisie Kryterium 7. Wyjazd w ramach mobilności ERASMUS+ traktowany jest jako indywidualne osiągnięcie studenta potwierdzone wpisem do suplementu dyplomu. Uczestnictwo w studiach wymiennych oraz praktykach zagranicznych wymaga znajomości języka obcego na poziomie B1 lub B2, lub innych w zależności od wymagań uczelni partnerskich lub podmiotów realizujących praktykę studencką w ramach wymiany z SGGW. Studenci kierunku anglojęzycznego zwolnieni są z egzaminu potwierdzającego znajomość języka angielskiego. O ostatecznym zakwalifikowaniu się studenta na studia wymienne decyduje, poza znajomością języka, również średnia za cały dotychczasowy okres studiów, a warunkami dodatkowymi są zaangażowanie kandydata w działalność organizacyjną na Wydziale (np. prace w kole naukowym, udział w Dniach SGGW, opieka nad zagranicznymi studentami). Jest to jeden z elementów systemu motywacji studentów do osiągania dobrych wyników w nauce i angażowania się w życie naukowe i społeczne Wydziału oraz Uczelni.

Innym przejawem wsparcia studentów w pogłębianiu wiedzy i umiejętności związanych z kierunkiem studiów jest możliwość uczestnictwa w międzynarodowych szkołach letnich i zimowych organizowanych przez uniwersytety zrzeszone w ramach Euroleague, której SGGW jest członkiem (University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna, BOKU, University of Hohenheim, University of Copenhagen, Faculty of Science, Swedish University of Agricultural Sciences, Wageningen University and Research Centre, Czech University of Life Sciences Pragu oraz SGGW w Warszawie). Należy tu wspomnieć, że Wydział uczestniczy w pracach tego stowarzyszenia w obszarze Food safety (dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prpf. SGGW) oraz Wine and soft fruits (dr Kamil Piwowarek). Uczestnictwo w szkoleniach organizowanych w ramach wspomnianych szkół może zostać wsparte finansowo przez Rektora SGGW lub w ramach funduszy pozyskiwanych przez Biuro Współpracy Międzynarodowej.

Studenci mogą także uczestniczyć w corocznych międzynarodowych konferencjach zaadresowanych do studentów dziesięciu uczelni przyrodniczych z całego świata, zgrupowanych w organizacji nazywanej Euroleague for Life Science. Każdy student SGGW może wziąć udział w tym wydarzeniu. Wystarczy, że opíše swoją pracę (np. pracę dyplomową: licencjacką, inżynierską, magisterską albo badania przeprowadzone w ramach koła naukowego) i prześle zgłoszenie na konferencję w postaci abstraktu, jednakże zgłoszenia te przechodzą selekcję dokonywaną na podstawie merytorycznych recenzji przeprowadzanych przez naukowców z uniwersytetów sojuszu. Wytypowane przez recenzentów prace uzyskują finansowanie pokrywające koszty wyjazdu i zakwaterowania, co umożliwia studentom czynny w konferencji. Na konferencji można przedstawić wyniki w formie ustnej prezentacji lub posteru (również ustnie). Najlepsze prace są nagradzane atrakcyjnymi nagrodami. Dodatkowym bonusem jest możliwość otrzymania punktów do stypendium naukowego. Cała konferencja ma charakter międzynarodowy, prowadzona jest w języku angielskim.

Studenci mogą także korzystać z mobilności krótkoterminowych Erasmus+ (Blended Intensive Course). W ramach takiej mobilności studenci dostają dofinansowanie na każdy dzień mobilności fizycznej oraz dofinansowanie kosztów podróży. W roku akademickim 2023/2024 dwóch studentów ocenianego kierunku skorzystało z takiej mobilności i uzyskali 4 punkty ECTS w ramach uczestnictwa w programie „Sustainable Biotechnology Entrepreneurship: Microalgae & Human Food 2024”.

Studenci kierunku mogą także rozwijać swoje zainteresowania związane z tokiem studiów w ramach edukacyjnego programu regionalnego jakim jest Środkowoeuropejski Program Studiów

Uniwersyteckich (program CEEPUS). Podstawowym celem Porozumienia CEEPUS (Central European Exchange Program for University Studies) jest wspieranie wymiany akademickiej w zakresie kształcenia oraz doskonalenia zawodowego studentów i nauczycieli akademickich. Umożliwia ono intensyfikację kontaktów między szkołami wyższymi krajów będących stronami Porozumienia poprzez finansowanie mobilności akademickiej. Wydział Technologii Żywności regularnie gości stypendystów programu CEEPU zarówno nauczycieli akademickich jak i studentów. Studenci kierunku zachęcani są także do korzystania z programów wymiany akademickiej w ramach umów bilateralnych SGGW, które oferują możliwość udziału w semestralnej lub rocznej wymianie akademickiej w takich jednostkach jak Ilia State University, Georgian American University, Hiroshima University, Shibaura Institute of Technology, Pusan National University, Gachon University, Gwangju Institute of Science and Technology, National Chung Hsing University, National Cheng Kung University, National Ilan University, National Kaohsiung University Of Science And Technology, National Pingtung University of Science and Technology, Louisiana State University.

Należy zaznaczyć, że studenci ocenianego kierunku będą mogli uczestniczyć w projekcie „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych” realizowanego w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus. Celem tego programu jest wdrożenie systemu wsparcia i rozwoju kompetencji kadry dydaktycznej oraz studentów, która przyczyni się do zwiększenia efektywności procesu uczenia i nauczania.

SGGW we współpracy z Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji – polską Narodową Agencją Programu Erasmus+ i Europejskiego Korpusu Solidarności organizowała również #interlab+ – warsztaty międzykulturowe skierowane do studentów oraz do pracowników akademickich i administracyjnych SGGW. Celem tych warsztatów było zwiększenie wiedzy i kompetencji uczestników m.in. w zakresie: różnic kulturowych i ich wpływu na zachowanie, efektywnej komunikacji w środowisku wielokulturowym, zdolności rozwiązywania konfliktów w środowisku międzykulturowym, postaw tolerancji i otwartości wobec innych kultur.

b. prowadzenia działalności naukowej oraz publikowania lub prezentacji jej wyników, jak również w uczestniczeniu w różnych formach komunikacji naukowej lub twórczości artystycznej

Działalność naukowa studentów przejawia się przede wszystkim realizacją badań w ramach prac dyplomowych, realizacją projektów naukowych w ramach działalności na Wydziale kół naukowych lub we współpracy z przemysłem lub uczestnictwem w projektach naukowych koordynowanych przez pracowników naukowo-dydaktycznych Instytutu. Studenci ocenianego kierunku wspierani są w prowadzeniu działalności naukowej w zakresie indywidualnych zainteresowań badawczych możliwością zaproponowania własnego tematu pracy dyplomowej, pod warunkiem zgodności z kierunkiem kształcenia i spełnienia przesłanek pracy dyplomowej inżynierskiej lub magisterskiej. Realizacja pracy dyplomowej jest wspierana merytorycznie przez promotora. Należy podkreślić, że prace dyplomowe realizowane na ocenianym kierunku mogą być publikacją naukową. Jest to zgodne z wytycznymi zawartymi w Zarządzenie Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. w sprawie wprowadzenia „Wytycznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie” (Załącznik 8.4) oraz szczegółowymi wymaganiami dotyczącymi prac dyplomowych realizowanych na WTŻ, dostępnymi na stronie internetowej Wydziału w zakładce Student (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/prace-dyplomowe/>). Zgodnie z tymi wymaganiami za pracę dyplomową może być uznany artykuł lub rozdział w monografii recenzowanej przez recenzentów zewnętrznych, przy czym pod względem charakteru merytorycznego publikacja musi odzwierciedlać wymagania stosowane do prac dyplomowych na odpowiednim poziomie studiów. Zgody na taką formę przygotowywanej pracy

dyplomowej oraz na dopuszczenie pracy do egzaminu dyplomowego udziela Prodziekan po rozpatrzeniu odpowiedniego wniosku złożonego przez studenta, zaopiniowanego przez promotora pracy, a następnie po przedstawieniu publikacji i oświadczeń współautorów. Pierwszy stopień studiów ocenianego kierunku kończy przygotowanie i zaprezentowanie projektu naukowego, którego temat również może zaproponować student. Motywacją do podejmowania przez studentów związanych z nauką o żywności innowacyjnych, ciekawych badań w ramach prac dyplomowych jest fakt, że każdy student ocenianego kierunku może wziąć udział w międzynarodowej konferencji naukowej zaadresowanej do studentów dziesięciu uczelni przyrodniczych z całego świata, zgrupowanych w organizacji nazywanej Euroleague for Life Sciences (ELLS). Na konferencji można przedstawić wyniki pracy inżynierskiej lub magisterskiej, w formie ustnej prezentacji lub posteru. Dotyczy to również badań prowadzonych przez koła naukowe. Najlepsze prace są atrakcyjnie nagradzane. Dodatkowym bonusem jest również możliwość otrzymania punktów do stypendium naukowego. W tegorocznej edycji konferencji organizowanej przez Swedish University of Agricultural Sciences (SLU) dniach 14-15 listopada 2025 uczestniczyli studenci z koła naukowego Technologów Żywności, w tym studentka kierunku FSTN.

Aktywizowanie się studentów w pracach badawczych kół naukowych stanowi niewątpliwą możliwość rozwoju i jest wstępem do usamodzielniania się w działalności naukowej, co może zaowocować kontynuacją nauki na studiach doktoranckich. Studenci kierunku FSTN mają możliwość rozwijania swoich zainteresowań w ramach działających przy WTŻ dwóch kół naukowych oraz kół międzywydziałowych. Na Wydziale działają: Koło Naukowe Technologów Żywności (KNTŻ) oraz Koło Naukowe Zielona Chemia. Nadzór nad bieżącą działalnością kół naukowych sprawują jego opiekunowie. Koła naukowe raz w roku sporządzają sprawozdanie z działalności, które w obecnej strukturze organizacyjnej jest przedstawiane przez opiekuna koła naukowego Radzie Programowej. W Instytucie raz w roku przygotowywane jest sprawozdanie z działalności naukowo-badawczej, które przedstawiane jest przez Dyrektora Instytutu do zaopiniowania Radzie Dyscypliny. Uwzględnia ono także aktywność naukowo-badawczą studentów Wydziału.

Wymiernym wskaźnikiem zaangażowania studentów Wydziału w aktywność naukową kół jest realizacja pomysłów naukowych odbiegających poza tradycyjny proces dydaktyczny. Studenci-członkowie kół, realizują rocznie od kilku do kilkunastu prac badawczych. Przykładowo, w roku 2024 zrealizowali łącznie około 26 prac badawczych (6 - MKN „Zielona Chemia”, 20 - KNTŻ). Prace kół są wspierane finansowo przez Wydział oraz przez JM Rektora SGGW. Studenci mogą ubiegać się o dodatkowe środki na finansowanie działalności badawczej w ramach Konkursu Głównego SGGW (nabór raz w roku), Konkursu Kampus 2030 (nabór dwa razy w roku). Członkowie KNTŻ z powodzeniem uczestniczą w tych konkursach, w roku 2025 uzyskując finansowanie 5 projektów w ramach Konkursu Głównego i 1 w ramach Kampus 2030. Dodatkowo w Kole Naukowym Technologów Żywności realizowane były projekty finansowane przez ministra właściwego ds. Nauki w ramach konkursu Studenckie Koła Naukowe Tworzą Innowacje (finansowanie uzyskały projekty: Roślinna alternatywa ryb oraz Preparat białka pochodzenia mikrobiologicznego).

Wysoki poziom merytoryczny prac realizowanych przez studentów działających w kołach naukowych funkcjonujących przy Wydziale wynika m.in. z opieki naukowej pracowników Instytutu nad realizacją tych ciekawych inicjatyw badawczych. Dobra współpraca pracowników ze studentami zaowocowała wielokrotnie zdobyciem nagród i wyróżnień za prowadzone badania.

Coroczny Przegląd Dorobku Kół Naukowych SGGW jest najważniejszym wydarzeniem w działalności kół naukowych w SGGW, która szczyci się wieloletnią tradycją organizacji Przeglądu Dorobku Kół Naukowych. W roku 2024 odbył się już 51. Przegląd Dorobku Kół Naukowych Szkoły Główniej Gospodarstwa Wiejskiego. Jest to jednodniowa konferencja dająca studentom szansę zaprezentowania swych zainteresowań naukowych i osiągnięć kół na forum całej Uczelni w formie referatów lub posterów. Jest to doskonała okazja, aby wymienić poglądy, podzielić się

doświadczeniami z przedstawicielami innych kół, a także nawiązać współpracę. Konferencja ma charakter interdyscyplinarny i odbywa się w równoległych sesjach, grupujących referaty o zbliżonej tematyce. Każdego roku konferencja ta organizowana jest przez inne koło naukowe, a opiekę merytoryczną sprawuje Prorektor ds. dydaktyki oraz Pełnomocnik Rektora ds. kół naukowych. Regulamin Przeglądu Dorobku Kół Naukowych SGGW (dostępny na stronie Uczelni w zakładce Studenci - <https://www.sggw.edu.pl/studia-2/kola-naukowe/przegląd-dorobku-kol-naukowych/>) określa kwestie organizacyjne wydarzenia, warunki uczestnictwa studentów w konkursie, wytyczne dotyczące prac, czas prezentacji, zasady przyznawania nagród. Za zajęcie pierwszych dziesięciu miejsc w rankingu kół naukowych przewidziane są Nagrody JM Rektora w wysokości zależnej stopnia nagrody. Kwota nagród jest doliczana do dotacji na działanie nagrodzonego koła w następnym roku kalendarzowym po Przeglądzie.

System motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce oraz prowadzenia działalności naukowej opiera się przede wszystkim na możliwości otrzymania stypendium Rektora. Kryteriami oceny jest m.in. aktywny udział, zdobyte nagrody i wyróżnienia w naukowych konferencjach studenckich oraz w organizowanym przez SGGW Przeglądzie Dorobku Kół Naukowych. Zdobyte punkty za poszczególne aktywności członków koła służą również do ustalenia rankingu kół, co wpływa na wielkość dofinansowania ich działalności z puli środków rektorskich. Zwycięzcy w każdej kategorii podczas Przeglądu Dorobku Kół Naukowych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego uczestniczą w Gali Mistrzów odbywającej się kilka dni po PDKN, gdzie ponownie prezentują swoje projekty i są oceniani przez studentów i pracowników Uczelni podczas głosowania.

Wśród osiągnięć i zaangażowania naukowego i społecznego studentów Wydziału, można także wyróżnić szeroką działalność związaną z Trzecią Misją Uczelni, czyli upowszechnianiem wiedzy. Jest ona realizowana we współpracy z pracownikami Wydziału oraz doktorantami. m.in. poprzez udział w Festiwalu Nauki (corocznie ok. 500 uczestników), w ramach którego w każdym roku odbywają się warsztaty oraz wykłady. Upowszechnianie wiedzy odbywa się także podczas Dni SGGW, w których uczestniczy co roku ponad 100 000 warszawiaków. W organizację Dni SGGW bardzo często włączają się zaprzyjaźnione z Wydziałem firmy, m.in.: Animex, Browar Jabłonowo, OSM Garwolin, Piekarnia Bracia Kowalscy i SM Mlekovita. Studenci mają szansę bezpośredniego kontaktu z przedstawicielami tych firm. W ramach akcji Otwarte Laboratoria pracownicy wraz z pomocą studentów organizują kilkadziesiąt godzin zajęć rocznie dla młodzieży ze szkół średnich. Podczas tych wydarzeń studenci organizują bardzo ciekawe pokazy i konkursy, przygotowują stoiska, a także prowadzą dyskusje z zainteresowanymi gośćmi. Koła naukowe reprezentowały także Wydział i Uczelnię podczas wydarzeń Reaktywacja SGGW przybliżając działalność kół naukowych działających na Wydziale dla nowoprzyjętych studentów naszej Uczelni. Zaangażowanie w prace Koła Naukowego Technologów Żywności było ważnym aspektem zdobycia przez studentkę Wydziału w roku akademickim 2024/2025 stypendium Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego za wybitne osiągnięcia naukowe.

c. we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji

W SGGW prowadzone są różne działania w celu aktywizacji zawodowej studentów w toku studiów. Jednym z takich działań jest włączenie w proces kształcenia praktyków z branży spożywczej, którzy m.in. biorą udział w prowadzeniu wykładów. Na kierunku Food Science – Technology and Nutrition (FSTN) wykłady były współprowadzone przez pracowników firmy Brenntag. Studenci tego kierunku mieli także możliwość wzięcia udziału w zajęciach dydaktycznych, które odbywały się w zakładach przemysłu spożywczego (m.in. Wedel, Dawtona) oraz uczestniczyli w targach spożywczych. Na tym kierunku obowiązkowe praktyki studenckie będą realizowane na II stopniu studiów, dlatego wykłady prowadzone przez praktyków z branży spożywczej oraz praktyczne zajęcia terenowe realizowane w zakładach są niezwykle ważnym elementem procesu kształcenia na I stopniu studiów.

W ramach działania 3.5 „Kompleksowe programy szkół wyższych” w Oś. III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, przewidzianego w projekcie „Sukces z natury”, studenci 2. i 3. roku studiów stacjonarnych I stopnia mieli możliwość podniesienia i rozwoju kompetencji oraz kwalifikacji kluczowych na rynku pracy, m.in. mogli skorzystać ze szkoleń i warsztatów obejmujących certyfikowane kursy językowe oraz warsztaty z zakresu kompetencji informatycznych.

Bardzo znaczące wsparcie dla studentów we wchodzeniu na rynek pracy stanowi Biuro Karier, co omówiono w opisie kryterium 3 pkt 4 niniejszego raportu. SGGW jako jedna z pierwszych uczelni w kraju zaczęła udzielać profesjonalnej pomocy swoim studentom w poszukiwaniu pracy. Oferta Biura Karier skierowana jest do wszystkich studentów, w tym także studentów kierunków anglojęzycznych. Biuro Karier pośredniczy w kontakcie studentów z przyszłymi pracodawcami. Pracodawcy na stronie internetowej biura: <https://bk.sggw.pl/> mogą bezpłatnie zamieszczać oferty praktyk, staży i pracy, natomiast studenci i absolwenci mogą zamieszczać swoje CV. Oferty pracy oraz pozostałe informacje dostępne są także w social mediach (Facebook Biura Karier SGGW, LinkedIn Biura Karier SGGW). Oprócz pośrednictwa w wymianie kontaktów pomiędzy studentami i absolwentami a pracodawcami studenci mogą korzystać z doradztwa zawodowego Biura Karier. Dla grup studenckich kończących studia I i II stopnia organizowane są bezpośrednio na wydziałach spotkania z doradcą zawodowym w ramach tzw. Mobilnego Biura Karier. Studenci/absolwenci mogą także indywidualnie skorzystać z bezpłatnych konsultacji z Job Coachem, warsztatów i praktycznych szkoleń z tworzenia CV, przygotowania się do rozmowy kwalifikacyjnej oraz umiejętności interpersonalnych.

W SGGW cyklicznie organizowane są również Targi Pracy. W tegorocznej XIV edycji tego wydarzenia wzięło udział ponad 50 firm, w tym międzynarodowe koncerny spożywcze, farmaceutyczne, przedsiębiorstwa z sektora rolnego, technologicznego oraz instytucje państwowe. Było ono okazją do rozmów o przyszłej karierze, stażach i możliwościach zatrudnienia. Podczas Targów Pracy odbyły się m.in. dyskusje na temat przyszłości rynku pracy w dobie sztucznej inteligencji oraz kluczowych kompetencji przyszłości. W programie była także prelekcja „Twój start w doktorat” zachęcająca absolwentów studiów II stopnia do kontynuacji nauki i rozwijania swoich pasji badawczych na studiach III stopnia w Szkole Doktorskiej SGGW w Warszawie. Zasady rekrutacji do tej szkoły oraz regulamin studiów doktoranckich dostępne są na stronie Uczelni (<https://www.sggw.edu.pl/rekrutacja/rekrutacja-szkola-doktorska/>). W przypadku osób, które chcą kontynuować naukę poza SGGW pracownicy Instytutu udzielają wsparcia w postaci rekomendacji pisemnych, przygotowanych na prośbę absolwenta.

Ponadto na Wydziale prowadzone są studia podyplomowe w ścisłej współpracy z przedstawicielami praktyki. W ramach studiów podyplomowych absolwenci mogą poszerzać swoje kwalifikacje zawodowe.

d. aktywności studentów: sportowej, artystycznej, organizacyjnej, w zakresie przedsiębiorczości

W SGGW działa szereg akademickich organizacji studenckich, które umożliwiają studentom rozwijanie pasji, poszerzanie zainteresowań i doskonalenie talentów w czasie pozalekcyjnym. Uczelnia zapewnia bardzo dobre warunki do uprawiania sportu i uczestnictwa w życiu kulturalnym, oferując zaplecze lokalowe, sprzętowe oraz wsparcie finansowe dla inicjatyw studenckich. Do najważniejszych organizacji należą: AZS Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Ludowy Zespół Artystyczny PROMNI im. Zofii Solarzowej, Chór Akademicki SGGW, Chór Kameralny SGGW, Zespół Sygnalistów Myśliwskich AKTEON, Orkiestra Reprezentacyjna SGGW, SQER Dance SGGW, Akademicki Klub Turystyczny SGGW, Klub Żeglarski SGGW, Studencki Klub Wspinaczkowy, Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości SGGW oraz Akademickie Stowarzyszenie Katolickie Soli Deo SGGW.

W strukturze AZS Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie funkcjonują sekcje: aerobik sportowy, badminton, ergometr wioślarski, futsal kobiet i mężczyzn, golf, jeździectwo, koszykówka kobiet, koszykówka mężczyzn, lekkoatletyka, narciarstwo alpejskie, piłka nożna, piłka ręczna kobiet, piłka ręczna mężczyzn, siatkówka kobiet, siatkówka mężczyzn, pływanie, snowboard, szachy, tenis, tenis stołowy, trójbój siłowy, wspinaczka sportowa, żeglarstwo. Treningi odbywają się bezpłatnie w Obiektach Sportowych SGGW, pod opieką wykwalifikowanych trenerów, a najlepsi zawodnicy mają możliwość startu w zawodach akademickich. Ważną inicjatywą AZS jest organizacja na terenie kampusu Biegu SGGW – dystanse dla dzieci i dorosłych oraz bieg przełajowy. Studenci pierwszego roku każdego roku zapraszani są do udziału w Varsoviadzie – Igrzyskach Studentów Pierwszego Roku. Ponadto AZS organizuje coroczne tygodniowe obozy treningowe. Na podstawie załącznika 4 Zarządzenia Nr 93 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 września 2025 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik 8.2), za osiągnięcia artystyczne i sportowe można ubiegać się o stypendium Rektora. Punkty za aktywność artystyczną przyznawane są w dziedzinach: literatura, muzyka, taniec, sztuki wizualne (np. malarstwo, grafika komputerowa, fotografia), teatr, film. Osiągnięcia potwierdza udział w konkursach krajowych i międzynarodowych, a także aktywność w zespołach artystycznych afiliowanych przy SGGW (LZA Promni, Chór Akademicki SGGW, Chór Kameralny SGGW, Orkiestra Reprezentacyjna SGGW, Zespół Sygnalistów Myśliwskich AKTEON). Są to jednostki wyróżniające się znaczącymi sukcesami na scenie krajowej i zagranicznej. Do ich zadań należy m.in. oprawa uroczystości akademickich, takich jak inauguracja roku akademickiego, promocje doktorskie, nadawanie tytułów doktora h.c., sesje naukowe, wydarzenia okolicznościowe oraz organizacja koncertów. Punkty za osiągnięcia sportowe przyznawane są w trzech kategoriach. Kategoria IA obejmuje wyniki z Igrzysk Olimpijskich, Mistrzostw Świata, Mistrzostw Europy, Akademickich Mistrzostw Europy, Uniwersiady, Pucharów Świata, Igrzysk Europejskich, World Games, European University Games oraz udział w kadrze narodowej, w tym także w zawodach dla osób z niepełnosprawnościami. Kategoria IB dotyczy wyników z Mistrzostw Polski, Pucharu Polski (klasyfikacja ogólna), Akademickich Mistrzostw Polski (klasyfikacja ogólna), zawodów organizowanych dla osób z niepełnosprawnościami oraz gry w najwyższej lidze krajowej. Kategoria II uwzględnia wyniki w Akademickich Mistrzostwach Polski (klasyfikacja w typie uczelni), Mistrzostwach Polski AZS, Akademickim Pucharze Polski, Ogólnopolskim Finale Igrzysk Studentów I Roku, Pucharze Zarządu Głównego AZS, Integracyjnych Mistrzostwach Polski AZS oraz grę w drugiej lidze państwowej. W latach 2022/23-2024/25 studentom Wydziału (studia stacjonarne I stopnia) przyznano 2 stypendia Rektora za wyniki sportowe. Wyróżnienia dotyczyły sukcesów w Mistrzostwach Polski i Mistrzostwach Europy.

Za pośrednictwem strony uczelni studenci informowani są również o możliwości uczestnictwa w programie Legia Akademicka, realizowanym przez Ministerstwo Obrony Narodowej we współpracy z Ministerstwem Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz uczelniami. Oferta skierowana jest do kobiet i mężczyzn, którzy chcą zdobyć szkolenie wojskowe, zwiększyć zasoby rezerw wojska, uzyskać stopień wojskowy bądź rozważają służbę w armii. Centrum Transferu Technologii SGGW (<https://www.sggw.edu.pl/nauka/wspolpraca-z-biznesem/>) organizuje spotkania dla osób chcących rozwijać kompetencje przedsiębiorcze i zainteresowanych zakładaniem własnej działalności gospodarczej. Uczestnicy mogą wysłuchać prelekcji osób, które dzielą się doświadczeniem tworzenia firmy i drogi „od idei do realizacji”.

Należy podkreślić, że Wydział aktywnie wspiera rozwój indywidualnych talentów studentów WTŻ poza ich rozwojem naukowym. Przykładowo, w roku akademickim 2023/2024 Wydział pozyskał finansowanie wspierające spersonalizowany plan studiów (Indywidualny Plan Zajęć) studentki Wydziału Technologii Żywności, Aleksandry Płocińskiej, która jest polską lekkoatletką specjalizującą się w biegach średniodystansowych, medalistką mistrzostw Polski, reprezentantką Polski w Kadrze Olimpijskiej. Wydział otrzymał grant Ministerstwa Nauki i

Szkolnictwa Wyższego w ramach projektu „Narodowa Reprezentacja Akademicka – IV” (umowa z dnia 21 listopada 2023 r.), zapewniając studentce elastyczność w zakresie sekwencji realizowanych modułów, dopasowując harmonogram zajęć oraz terminy ich zaliczania do możliwości czasowych studentki, mając na uwadze intensywne treningi przygotowujące do zawodów sportowych.

4. Systemy motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej oraz sposobów wsparcia studentów wybitnych

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie kształtuje system motywacyjny i wspierający studentów przez połączenie świadczeń finansowych, elastycznych form organizacji studiów, wsparcia dla studentów zdolnych i w trudnej sytuacji, a także uznawania aktywności naukowej/ artystycznej/ sportowej jako wartościowej. W SGGW funkcjonuje przejrzysty system motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce oraz aktywności w ramach działalności naukowej, sportowej, jak również organizacyjnej, równie ważnej dla rozwoju kompetencji studentów, ale w obszarze społecznym. System motywacyjny w SGGW opiera się na kilku filarach, do których zaliczyć należy stypendia za osiągnięcia naukowe, stypendia za wybitne wyniki sportowe oraz nagrody i wyróżnienia dla studentów. W ramach wsparcia studentów w nauce oraz działalności naukowej należy wskazać także możliwość indywidualizacji procesu kształcenia.

Zgodnie z Regulaminem świadczeń materialnych w SGGW (Załącznik do Zarządzenia Nr 93 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 września 2025 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) - Załącznik 8.2) stypendium Rektora może otrzymać student, który ma wyróżniające wyniki w nauce (za poprzedni rok akademicki) i posiada osiągnięcia naukowe, artystyczne lub sportowe na poziomie co najmniej krajowym. Za wyróżniające wyniki w nauce uważa się uzyskanie średniej ocen 4,0 lub wyższej ze wszystkich przedmiotów objętych programem studiów. Kryteria osiągnięć naukowych i sportowych zostały szczegółowo doprecyzowane w regulaminie (§ 15 ust. 10–11). Punkty stypendialne za osiągnięcia naukowe przyznawane są za średnią ocen ze studiów, czynny udział w konferencjach, przeglądach kół naukowych, konkursach, olimpiadach, wystawach, za punktowane miejsca, nagrody lub wyróżnienia związane z działalnością naukową studenta oraz za publikacje naukowe. System stypendialny w SGGW jest zatem klarowny i mierzalny, ponieważ stosowane są punktowe kryteria, co zwiększa przejrzystość i obiektywność wyróżnień. Stypendium Rektora dla najlepszych studentów może otrzymać do 10% studentów każdego kierunku studiów. Stypendium Rektora stanowi kluczowy element motywacyjny, dający realny finansowy bodziec do dalszej pracy i rozwoju, nagradzając wysoki poziom zaangażowania i jakości pracy naukowej studentów. Ponadto, o stypendium Rektora może wnioskować student przyjęty na pierwszy rok studiów w roku złożenia egzaminu maturalnego, który jest: laureatem olimpiady międzynarodowej albo laureatem lub finalistą olimpiady stopnia centralnego lub medalistą co najmniej współzawodnictwa sportowego o tytuł Mistrza Polski. Wysokość przyznanego stypendium Rektora uzależniona jest od liczby uzyskanych przez studenta punktów stypendialnych.

System motywacyjny ma także wymiar ogólnokrajowy. W Regulaminie SGGW znajduje się bowiem zapis o możliwości ubiegania się o Stypendium Ministra za znaczące osiągnięcia, które przysługują studentom z najwybitniejszymi dokonaniami naukowymi, sportowymi lub artystycznymi (§ 4 ust. 3). To szczególnie istotny element promocji studenckiej działalności naukowej na poziomie krajowym. Stanowi dodatkową formę wsparcia dla najbardziej wyróżniających się studentów. Studenci ubiegający się o stypendia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego mogą liczyć na wsparcie Prodziekana w zakresie sposobu przygotowania i prezentacji

osiągnięć naukowych we wniosku o stypendium. Prodziekan przygotowuje pisemną opinię dotyczącą osiągnięć studenta, w celu wparcia starań studenta o stypendium Ministra. W ostatnim okresie o stypendium Ministra nie aplikowali studenci ocenianego kierunku Food Science - Technology and Nutrition, jednakże wśród studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, którzy zostali w ostatnich latach uhonorowani Stypendium Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego za znaczące osiągnięcia byli studenci Wydziału Technologii Żywności. W roku akademickim 2024/2025 stypendium uzyskała Pani Joanna Sękuł, a w roku 2022/2023 Pani Magdalena Urszula Trusińska, obie reprezentujące 2 stopień studiów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Stypendium Ministra to nie tylko uznanie dotychczasowych osiągnięć, ale także motywacja do dalszego rozwoju naukowego. Ich uzyskanie świadczy o wysokim poziomie nauczania i szerokim spektrum zainteresowań studentów naszego Wydziału.

Wspomniane wcześniej stypendia są kluczowymi świadczeniami wspierającymi najlepszych studentów, motywującymi do wysokiej średniej ocen, nagradzającymi aktywność naukową, wspierającymi finansowo uzdolnionych studentów, aby mogli rozwijać swoje pasje i badania naukowe, koncentrować się na rozwoju swoich talentów.

Informacje dotyczące procedury przyznawania świadczeń, w tym za wyniki w nauce zamieszczane są na stronach Uczelni, łącznie ze wzorami wymaganych dokumentów i terminarzem składania wniosków (<https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/stypendia/>).

Studenci Wydziału mogą także ubiegać się o stypendia w ramach programów stypendialnych, np. miasta stołecznego Warszawa, czy Fundacji Jana Pawła II. W przygotowaniu wniosków stypendialnych pomaga Prodziekan, który także przygotowuje własną opinię opisującą dorobek naukowy studenta i jego zaangażowanie w życie społeczne na Wydziale.

W Regulaminie studiów (Załącznik 8.1) przewidziano system motywacyjny w formie wyróżnień za wybitne wyniki w nauce (§ 32). Jest to wyróżnienia dyplomu ukończenia studiów przyznawane studentom osiągającym bardzo dobre wyniki w nauce (minimalna średnia za studia 4.75), jeśli student uzyska zaliczenia z modułów wymaganych programem studiów nie później niż w ostatnim dniu sesji zaliczeniowej, w ostatnim określonym w programie kształcenia semestrze studiów oraz złoży pracę dyplomową lub projekt dyplomowy zgodnie z terminem. Warunkiem jest także bardzo dobry wynik z egzaminu dyplomowego, do którego student przystępuje bez zwłoki. W systemie tym mogą funkcjonować także inne nagrody Rektora, listy pochwalne i inne wyróżnienia przewidziane przepisami wewnętrznymi. Jest to oficjalny mechanizm motywujący do wysokiej aktywności naukowej i edukacyjnej.

Ponadto, studenci szczególnie zaangażowani i wyróżniający się w działalności naukowej, popularyzatorskiej i organizacyjnej na rzecz Wydziału Technologii Żywności co roku otrzymują dyplom uznania Dziekana Wydziału Technologii Żywności, wręczany w czasie uroczystej Inauguracji Roku Akademickiego na WTŻ. Podczas tegorocznej inauguracji roku akademickiego 2024/2025 dyplom taki otrzymało 2 studentów kierunku Food Science - Technology and Nutrition, Pani Olga Radwańska (studentka studiów II stopnia) oraz Pan Krzysztof Krzeszewski (student studiów I stopnia). Kandydatury do nagrody zgłaszają opiekunowie kół naukowych i osoby odpowiedzialne za organizację wydarzeń na Wydziale i w SGGW lub promujących naukę, np. Dni SGGW, Dni Otwarte, Reaktywacja, nagrywanie filmów i webinarów promujących kierunki studiów na WTŻ.

Sposobem wsparcia studentów wybitnych jest możliwość ustalenia Indywidualnego Programu Studiów, co stosowane jest wobec studentów szczególnie uzdolnionych. Program ten umożliwia indywidualne dostosowanie toku studiów, w tym wybór opiekuna naukowego, indywidualny zestaw modułów spoza programu studiów rozwijających indywidualne potrzeby z zakresu zainteresowań naukowych studenta, możliwość realizacji materiału w sposób pogłębiony. IPS jest typowo stosowany jako forma wsparcia studentów zdolnych i ambitnych, którzy chcą

szybciej lub bardziej intensywnie rozwijać działalność naukową. IPS jest zatwierdzany przez Prodziekana i realizowany pod opieką naukową. Indywidualny Plan Zajęć umożliwia natomiast studentowi dostosowanie harmonogramu zajęć do jego potrzeb. Chociaż IPZ jest głównie formą pomocy studentom w szczególnych sytuacjach (cięża, niepełnosprawność), Regulamin dopuszcza jego stosowanie również dla innych studentów, np. w uzasadnionych przypadkach Prodziekan może przyznać IPZ również studentom wybitnym, np. w zakresie osiągnięć sportowych, którzy z powodów intensywnych treningów potrzebują elastycznego harmonogramu (§ 14 ust. 6). To umożliwia swobodne łączenie zajęć z działalnością badawczą, udziałem w projektach, konferencjach, występach artystycznych (np. członkowie Ludowego Zespołu Artystycznego PROMNI im. Zofii Solarzowej SGGW w Warszawie, członkowie Chóru Akademickiego SGGW, Chóru Kameralnego SGGW, zespołu SQER Dance, Orkiestry Reprezentacyjnej SGGW), czy osób szczególnie zaangażowanych w prace Samorządu Studentów.

Na kierunku Food Science - Technology and Nutrition dotychczas studenci nie wnioskowali o wskazane formy indywidualizacji programu nauczania, ale Wydział jest otwarty na takie wsparcie i udzielał go już na innych realizowanych kierunkach studiów. Przykładowo, w ostatnim okresie (rok akademicki 2023/2024) pozyskaliśmy finansowanie wspierające spersonalizowany plan studiów (Indywidualny Plan Zajęć) studentki Wydziału Technologii Żywności, Aleksandry Płocińskiej, która jest polską lekkoatletką specjalizującą się w biegach średniodystansowych, medalistką mistrzostw Polski, reprezentantką Polski w Kadrze Olimpijskiej. Wydział pozyskał wsparcie z Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego w ramach projektu „Narodowa Reprezentacja Akademicka – IV” (umowa z dnia 21 listopada 2023 r.), zapewniając studentce elastyczność w zakresie sekwencji realizowanych modułów, dopasowując harmonogram zajęć oraz terminy ich zaliczania do możliwości czasowych studentki, mając na uwadze intensywne treningi przygotowujące do zawodów sportowych.

Studenci znajdują ponadto wsparcie w osobistym rozwoju naukowym dzięki nowatorskim narzędziom indywidualizacji kształcenia funkcjonującym w SGGW w postaci Programu Tutoringu Akademickiego oraz Programu Mentoringu Akademickiego w SGGW. Programy te funkcjonują w oparciu o Zarządzenie Nr 77 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 02 sierpnia 2024 r. w sprawie wprowadzenia zasad nauczania zindywidualizowanego w formie tutoringu i mentoringu akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – Załącznik 8.5). Tutoring akademicki realizowany jest w formie bezpośredniej współpracy tutora i studenta. Celem procesu tutorskiego w SGGW jest identyfikacja potrzeb, możliwości i zainteresowań podopiecznego, wspieranie jego indywidualnego rozwoju oraz motywowanie do osiągania zamierzonych celów. Proces tutorski prowadzi do rozwoju kompetencji osobistych, społecznych i akademickich podopiecznego, identyfikacji potencjału, samodzielnego myślenia, wyrażania własnych poglądów, logiki i dyskusji. Proces tutorski wspiera rozwijanie pasji badawczej, analizę zdobywanej wiedzy, samodoskonalenie oraz identyfikację z Uczelnią. Opiera się o ustalone pomiędzy tutorem i podopiecznym metody i techniki pracy. Na zajęcia prowadzone w formie tutoringu w Programie tutoringu akademickiego w SGGW prowadzona jest rekrutacja, odrębna dla każdego semestru w danym roku akademickim. Informacje techniczne, sposób składania aplikacji, terminarz rekrutacji i wzór listu intencyjnego publikowane są na stronach internetowych dedykowanych tutoringowi w SGGW. Jednostką organizacyjną SGGW koordynującą rekrutację na zajęcia prowadzone w formie tutoringu w Programie Tutoringu Akademickiego w SGGW jest Biuro Doskonałości Dydaktycznej. Proces tutoringu może być zaliczony jako przedmiot obieralny z programu studiów za maksymalnie 2 ECTS. Mentoring akademicki koncentruje się na rozwoju naukowym studenta, wspierając osiąganie efektów uczenia się poprzez cykliczną pracę z mentorem. Relacja ma charakter indywidualny, a jej przebieg dokumentowany jest w karcie procesu mentorskiego. Program Mentoringu Akademickiego w SGGW koncentruje się w szczególności na rozwoju naukowym studenta lub doktoranta, jednakże swoim zakresem obejmować może także inne obszary

działalności Uczelni i jej otoczenia. Na kierunku FSTN aktualnie jedna studentka realizuje proces tutorski. Nauczyciele akademicy zaangażowani w program tutoring na Wydziale (wymagane są formalne uprawnienia w tym zakresie) to: dr inż. Agnieszka Tyburcy, dr inż. Jolanta Małajowicz, dr hab. Emilia Janiszewska, prof., dr inż. Edyta Symoniuk. Nauczyciele akademicy zaangażowani w program mentoring na Wydziale to: dr hab. Agata Fabiszewska, prof., dr inż. Agnieszka Tyburcy, dr hab. Emilia Janiszewska, prof. Listy dostępnych Tutorów i Mentorów w SGGW oraz zasady zapisu na zajęcia dostępne są na stronie internetowej [Tutoring i Mentoring w SGGW - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie](#).

Kolejnym przykładem programu w SGGW wspierającego indywidualne potrzeby studentów związane z nauką są Uczelniane Zajęcia Obieralne (UZO). Program ten funkcjonuje w oparciu o Zarządzenie Nr 79 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 sierpnia 2024 r. w sprawie wprowadzenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Programu Uczelnianych Zajęć Obieralnych (Załącznik 8.6). Celem tego programu jest zwiększenie elastyczności studiowania oraz umożliwienie studentom zdobywania wiedzy i umiejętności, zgodnych z ich potrzebami i zainteresowaniami. UZO to zbiór różnorodnych zajęć dostępnych dla studentów wszystkich kierunków studiów.

Wydział umożliwia Studentom rozwijanie pasji i zainteresowań naukowych w ramach działalności kół naukowych, tj. Koła Naukowego Technologów Żywności i Koła Naukowego Zielona Chemia. W ostatnim okresie (rok akademicki 2024/2025) dwie studentki 6. semestru pierwszej edycji studiów I stopnia kierunku Food Science - Technology and Nutrition, Pani Anna Łyczak i Pani Isra Kurmani, aktywnie uczestniczyły w pracach Koła Naukowego Technologów Żywności, czego efektem są wystąpienia konferencyjne oraz artykuły naukowe dotyczące zakresu realizowanych przez studentki prac badawczych. Pani Anna Łyczak uzyskała wsparcie Rektora SGGW na wyjazd na konferencję studencką organizowaną w Szwecji w ramach Euroleague of Life Sciences University, którego SGGW jest członkiem. Tegoroczna konferencja ELLS Scientific Student Conference 2025, pt. Living the ELLSperience, Cultivating Scientific Innovation odbywała się w dniach 14-15 listopada 2025 w Uppsali. Studenci mieli pokryte koszty przelotu samolotem i zakwaterowania. Studentka ustnie prezentowała wyniki swoich badań w czasie sesji posterowej.

Należy wskazać, że Dziekan Wydziału także wspiera finansowo uczestnictwo studentów Kół Naukowych w wyjazdach konferencyjnych, jeśli uzyska wniosek o taką pomoc. Dziekan wspiera także Radę Wydziałową Samorządu Studentów w jej inicjatywach integrujących środowisko akademickie, w tym szczególnie studentów.

Motywujące dla studentów są także jasne zasady oceniania i obowiązków, opisane w Regulaminie studiów w SGGW (Załącznik 8.1), w sylabusach przedmiotów i regulaminach zajęć. Motywowanie w ten sposób rozumiane odbywa się przez system obowiązkowej obecności na zajęciach ćwiczeniowych zgodnie z harmonogramem zajęć (§ 10), terminowych zaliczeniach oraz konsekwencji formalnych w razie zaległości w tym zakresie (§ 10 ust. 4), obowiązku postępowania etycznego w czasie zaliczeń (§ 19 ust. 2 pkt 4). Przeczystość wymagań stanowi ważny element motywujący do systematycznej pracy.

System motywacji studentów do nauki związany jest także z możliwością odbycia części studiów za granicą w ramach dostępnych stypendialnych programów mobilności studenckiej. O ostatecznym zakwalifikowaniu się na studia wymienne lub atrakcyjne wyjazdy krótkoterminowe (szkoły letnie i zimowe) decyduje, oprócz znajomości języka obcego, również średnia ocen i brak zaległości w nauce. Uczelnia wspiera studentów przy realizacji tych działań poprzez świadczenia pozyskiwane w ramach europejskich programów wymiany akademickiej. Stypendium przyznawane jest na okres mobilności określony w umowie podpisanej przed wyjazdem. Kwota stypendium zostaje określona poprzez pomnożenie liczby dni/miesięcy poprzez stawkę dzienną/miesięczną dla danego kraju przyjmującego. W przypadku niepełnych miesięcy kwota dofinansowania zostanie obliczona poprzez pomnożenie liczby dni w niepełnym miesiącu przez

1/30 przysługującej kwoty. Stypendia wypłacane są według poniższego schematu: 80% kwoty za pierwszy semestr najpóźniej w pierwszym dniu rozpoczęcia zajęć, w przypadku pobyków całorocznych, po dostarczeniu ocen za pierwszy semestr wypłacane jest 80% przynależnego stypendium na drugi semestr, po powrocie i rozliczeniu wyjazdu student otrzymuje transzę końcową w przeciągu 45 dni. Jeżeli okres pobytu będzie krótszy niż założony w umowie/aneksie między studentem a SGGW, wysokość finansowania zostanie odpowiednio obniżona. Jeżeli pobyt będzie krótszy do 5 dni, suma dofinansowania się nie zmienia. Jeżeli okres pobytu będzie dłuższy niż założony w umowie/aneksie między studentem a SGGW, okres przekraczający ten uzgodniony zostanie uznany za dofinansowanie zerowe. Szczegółowe informacje dostępne są na stronie SGGW [Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie - Granty i dofinansowanie wyjazdu](#)

Uczelnia, a tym samym Wydział oferują ponadto stypendia socjalne, stypendia dla osób niepełnosprawnych, zapomogi, co umożliwia kontynuację studiów osobom znajdującym się w trudnej sytuacji materialnej lub życiowej. Dzięki takiemu wsparciu, system motywacji nie ogranicza się tylko do „najlepszych” studentów, ponieważ SGGW deklaruje także dbałość o równe szanse edukacyjne.

Podsumowując, system motywacyjny dla studentów w SGGW jest stosunkowo kompleksowy, łączy nagrody za osiągnięcia, wsparcie socjalne, elastyczne formy pomocy oraz uznawanie aktywności ponadprogramowej (naukowej, artystycznej, sportowej). Punktowy system przyznawania stypendium Rektora zwiększa przejrzystość i obiektywność procedury przyznawania wsparcia finansowego, co sprzyja motywacji studentów do realnych działań. Wsparcie finansowe oraz możliwość rozwoju (np. wyjazdy, udział w projektach naukowych) sprzyjają angażowaniu studentów w działalność naukową i podnoszeniu ich potencjału. Dla studentów w trudnej sytuacji materialnej dostępne są stypendia socjalne i inne formy wsparcia (np. możliwość zamieszkania w domach studenckich), zapewniające warunki do kontynuacji studiów, co zwiększa dostępność edukacji. System taki zachęca do pracy zarówno tych, którzy osiągają najwyższy poziom, jak i tych, którzy potrzebują wsparcia, tworząc warunki do rozwoju potencjału i wyrównania szans, co jest bardzo istotne dla ogólnego rozwoju społeczeństwa i wpisuje się w Misję SGGW.

5. Sposób informowania studentów o systemie wsparcia, w tym pomocy materialnej

Informowanie studentów o dostępnych formach wsparcia w zakresie sytuacji materialnej, działalności naukowej, odbywania praktyk, mobilności zagranicznej, aktywności sportowej i artystycznej, przedsiębiorczości, doradztwa zawodowego, pomocy psychologicznej oraz innych form zaangażowania realizowane jest poprzez kampanie informacyjne prowadzone za pomocą internetowych kanałów komunikacji i mediów społecznościowych (m.in. zakładka studencka na stronie Uczelni i Wydziału, eHMS, Facebook). Dodatkowo materiały oraz ogłoszenia przekazywane są bezpośrednio przez pracowników dziekanatu, opiekunów roczników, Dziekana, Prodziekana, kadrę dydaktyczną, samorząd studencki oraz starostów roczników. Uczelnia przygotowała dla studentów SGGW przewodnik „Start book” w języku polskim i angielskim ([StartBook dla nowych studentów SGGW sggw - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie](#)), w którym zawarte są informacje dotyczące wskazanych aspektów, szczególnie ważne dla nowych studentów, dopiero zapoznających się z funkcjonowaniem na uczelni.

Samorząd studentów oraz koordynatorzy odpowiedzialni za konkretne formy wsparcia pełnią bardzo istotną funkcję w bieżącym przekazywaniu informacji dotyczących dostępnych możliwości. W wielu przypadkach niezbędny okazuje się również kontakt telefoniczny ze studentami, np. gdy pracownik dziekanatu przekazuje informacje o decyzjach komisji stypendialnej, konieczności uzupełnienia dokumentów przy wnioskach o stypendium czy zapomogę. Ponadto na początku każdego roku akademickiego studenci pierwszego roku

uczestniczą w spotkaniu informacyjnym z Prodziekanem, na którym przedstawiane są zasady funkcjonowania na SGGW, w tym formy wsparcia materialnego dostępne w środowisku akademickim.

W systemie eHMS oraz na stronie Wydziału regularnie publikowane są terminy oraz procedury ubiegania się o poszczególne świadczenia zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami i komunikatami Rektora. W przypadku stypendium Rektora dla najlepszych studentów za wyniki w nauce informacja o możliwości aplikowania jest kierowana do wszystkich uprawnionych studiujących poprzez wiadomość wysłaną na indywidualny adres e-mail (po przygotowaniu wstępnych list rankingowych). Jeżeli student nie odpowie na przekazaną informację, pracownicy dziekanatu podejmują dodatkowy kontakt telefoniczny.

6. Sposób rozstrzygania skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz jego skuteczności

Wszelkie sprawy dotyczące prowadzenia zajęć, jakości kształcenia, kwestie bytowe, stypendialne i pomocy materialnej oraz inne wywołujące zaniepokojenie studentów rozstrzyga w miarę możliwości Prodziekan. Prodziekan przyjmuje ewentualne skargi i wnioski przekazywane w formie ustnej (spotkania indywidualne w ustalonym terminie, kontakt telefoniczny, spotkania on-line na MTeams) oraz pisemnej (pocztą elektroniczną z adresu studenta w domenie SGGW na adres e-mail podany na stronie internetowej WTŻ, podania składane do dziekanatu). Skargi i wnioski mogą być również zgłaszane za pośrednictwem opiekuna roku, nauczycieli akademickich lub przedstawicieli Samorządu Studenckiego. Różne wnioski zgłaszane przez Samorząd Studencki przekazywane są także na spotkaniach z władzami dziekańskimi, które odbywają się cyklicznie, a także na wniosek którejkolwiek ze stron. Formą rozstrzygania wniosków studentów była także forma anonimowa, zorganizowana podczas dnia integracyjnego WTŻ. Studenci mogli wrzucić do skrzynki anonimowo swoje prośby, sugestie, które ich zdaniem mogłyby ich wesprzeć, lub usprawnić funkcjonowanie WTŻ. Tak uzyskaliśmy wniosek o potrzebie stworzenia pokoju ciszy/ modlitwy w przestrzeni budynku 32, którego przygotowanie jest w trakcie.

W kwestiach ogólnych sprawy rozstrzygane są bezpośrednio przez Dziekana Wydziału. W przypadku, gdy sprawa przekazywana jest przez studenta w formie ustnej Prodziekan/Dziekan sporządza notatkę służbową. Jeśli sprawa dotyczy konkretnego nauczyciela akademickiego w wyjaśniającej sprawę rozmowie uczestniczy jego przełożony i z takiej rozmowy również sporządzana jest notatka służbową. Jeżeli student nie czuje się usatysfakcjonowany rozstrzygnięciem ma możliwość kontaktu z Prorektorem ds. dydaktyki.

W przypadkach rażącego przekroczenia norm etycznych lub moralnych przez studenta zgłoszone sprawy są kierowane do powołanego przez Rektora, spośród nauczycieli akademickich uczelni, rzecznika dyscyplinarnego do spraw studentów (Statut SGGW, Dział VI, Rozdział 3 - Odpowiedzialność dyscyplinarna studentów, par. 71 - Załącznik 8.7). Rozstrzygnięciem konkretnych spraw spornych zajmuje się Komisja dyscyplinarna do spraw studentów oraz Odwoławcza komisja dyscyplinarna do spraw studentów powoływana przez Senat. Powoływanie, skład, czas trwania kadencji oraz zakres ich prac reguluje Statut SGGW (Dział VI, Rozdział 3, par. 72).

Jak podaje Statut SGGW *"Nauczyciel akademicki podlega odpowiedzialności dyscyplinarnej za przewinienie dyscyplinarne stanowiące czyn uchybiający obowiązkowi nauczyciela akademickiego lub godności zawodu nauczyciela akademickiego"* (Statut SGGW, Dział VIII, Rozdział 4, par. 96). Rozstrzygnięciem konkretnych spraw dotyczących przewinień dyscyplinarnych nauczycieli akademickich zajmuje się, powoływana przez Senat na 4-letnią kadencję, Uczelniana komisja dyscyplinarna dla nauczycieli akademickich, w składzie której jest 15 osób, z czego co najmniej 3 członków będących studentami wskazywanych jest przez właściwy organ samorządu studenckiego. Powoływanie, skład, czas trwania kadencji oraz zakres jej prac reguluje Statut SGGW (Dział VIII, Rozdział 4, par. 98). Rektor SGGW powołuje również co najmniej dwóch

rzeczników dyscyplinarnych do spraw nauczycieli akademickich (Statut SGGW, Dział VIII, Rozdział 4, par. 97).

Studenci zgłaszać swoje wolne wnioski za pośrednictwem swoich przedstawicieli w czasie posiedzeń Rady Programowej.

Rozpatrywanie skarg realizowane jest zawsze z równym poszanowaniem praw strony zgłaszającej skargę i zaskarżanej.

O wszystkich możliwych formach zgłaszania wniosków lub skarg studenci są informowani na spotkaniu odbywającym się na początku pierwszego semestru studiów, w którym to spotkaniu uczestniczą m.in. Prodziekan, opiekun roku oraz przedstawiciele RWSS.

W zakresie rozpatrywania wniosków i skarg studentów pomocna jest także ankieta zajęć dydaktycznych, wypełniana anonimowo i dobrowolnie w odniesieniu do każdego prowadzącego. Ankietyzację przeprowadza się drogą elektroniczną w systemie eHMS. Jej formularz umożliwia nie tylko odpowiedź na pytania zamknięte w skali punktowej, ale także pozostawia miejsce na dodatkowy komentarz. Komentarze studentów wskazywane w ankietach mają czasem charakter skarg i wniosków, które są rozpatrywane przez władze Wydziału i Instytutu.

7. Zakres, poziom i skuteczność systemu obsługi administracyjnej studentów, w tym kwalifikacji kadry wspierającej proces kształcenia

Studenci Wydziału Technologii Żywności mają zapewnioną kompleksową i profesjonalną obsługę administracyjną ze strony osób zatrudnionych w dziekanacie. Jeden pracownik w dziekanacie jest specjalnie zatrudniony do obsługi studentów kierunku Food Science - Technology and Nutrition ze względu na konieczność komunikacji w języku angielskim.

Dziekanat jest otwarty dla studentów 4 dni w tygodniu w godzinach 8.30 do 12.30. Piątek jest dniem wewnętrznym pracy w dziekanacie, jednakże w razie nagłej potrzeby studenci mogą także uzyskać pomoc. O zasadach funkcjonowania pracy w dziekanacie studenci są informowani podczas spotkania z Prodziekanem, na początku 1. semestru studiów, na którym Prodziekan przedstawia prezentację z zakresu niezbędnych informacji nowoprzyjętym studentom. W szczególnych przypadkach (obrony prac dyplomowych, organizacja egzaminów dyplomowych, podpisywanie umów) studenci są przyjmowani w dziekanacie także poza wskazanymi godzinami pracy z uwzględnieniem piątku. Od poniedziałku do piątku, w godzinach pracy dziekanatu, odbierane są telefony i obsługiwana skrzynka email. Studenci pierwszych roczników poznają pracowników dziekanatu na inauguracji oraz w czasie podpisywania umów o świadczenie usług edukacyjnych i odbierania legitymacji. Prodziekan i Dziekan są w stałym kontakcie ze studentami dzięki możliwości konsultacji indywidualnych w dowolnym terminie uzgodnionym ze studentem po wcześniejszym kontakcie z jego strony (droga mailowa, telefoniczna, MS Teams), co sprawdza się lepiej niż ustalone na sztywno godziny konsultacji. Prodziekan jest w stałym, łatwiejszym kontakcie ze studentami dzięki przekierowaniu telefonu stacjonarnego na komórkę. Takie rozwiązanie jest bardzo cenne dla studentów pierwszego roku w czasie pierwszych tygodni zajęć, kiedy pojawiają się różne nagłe pytania organizacyjne wymagające pomocy ze strony Prodziekana. Studenci są poinformowani o możliwości takiego kontaktu telefonicznego. W przypadku ważnych informacji, które mają trafić szybko do studentów, Prodziekan wysyła wiadomości na indywidualne konta mailowe studentów, jest także w kontakcie ze starostami roku, co ułatwia monitorowanie postępu spraw.

Wszystkie ważne informacje są publikowane na stronie Wydziału (rozkłady zajęć, organizacja roku akademickiego, procedury, programy studiów, formularze podań na różne okoliczności związane z tokiem studiów i zapisami w regulaminie studiów, zagadnienia egzaminacyjne na egzamin dyplomowy, itd.). Dziekan i Prodziekan oraz pracownicy dziekanatu utrzymują bieżący kontakt ze starostami poszczególnych roczników (telefon, mail, MS Teams), jak i z Radą Wydziałową Samorządu Studentów WTŻ. Przedstawiciele wszystkich kierunków studiów

uczestniczą w posiedzeniach Rady Programowej, co gwarantuje stały przepływ najnowszych informacji do studentów.

Podstawowym narzędziem elektronicznym służącym do obsługi administracyjnej studentów jest ogólnouczelniany system eHMS. Jest to platforma elektroniczna, która po zalogowaniu się, umożliwia każdemu studentowi dostęp do jego indywidualnego konta i tym samym pozwala na sprawdzenie wszelkich informacji o studiach, np. przypisania do grup i przedmiotów, ocen, stanu opłaty za ewentualne przedmioty warunkowe, informacji dotyczących daty egzaminu dyplomowego i recenzenta pracy dyplomowej, zapoznanie się z recenzjami pracy przez obroną.

Pracownicy dziekanatu cały czas podwyższają swoje kwalifikacje poprzez uczestnictwo w licznych kursach i szkoleniach poszerzających zarówno ich kompetencje miękkie (szkolenie z zakresu obsługi studentów i studentek z niepełnosprawnościami, różnic międzykulturowych, warsztaty z kontaktu z osobą po kryzysie psychicznym), jak i prawno-techniczne (coroczne szkolenia z zakresu stosowania aktualnego prawa w szkolnictwie wyższym, zasad stosowania Regulaminu studiów SGGW, szkolenia dotyczące systemów informatycznych czy pomocy materialnej dla studentów i bezpieczeństwa danych osobowych, i inne).

Należy także w tym miejscu wskazać, że w SGGW bardzo sprawnie funkcjonuje WePoint zlokalizowany w Bibliotece Głównej SGGW - miejsce, w którym studenci i pracownicy zagraniczni mogą uzyskać niezbędne informacje i wsparcie na początku i w trakcie pobytu w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW). WePoint udostępnia informacje o SGGW, doradza, jak zabezpieczyć swój status prawny w Polsce (wizy, zezwolenia na pobyt) oraz pomaga w adaptacji do życia w Polsce. Oferuje również onboarding nowego pracownika naukowego i organizuje wydarzenia integracyjne skierowane do społeczności międzynarodowej SGGW, szczególnie dla studentów. Przeprowadza szkolenia z zasad Regulaminu studiów w SGGW dla nowoprzyjętych studentów, co ma miejsce na początku semestru. Szczegółowe informacje o funkcjonowaniu WePoint: https://www.sggw.edu.pl/wepoint-nowy-punkt-na-kampusie-sggw/?search_phrase=WePoint.

8. Działania informacyjne i edukacyjne dotyczące bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy, zasady reagowania w przypadku zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec studentów, jak również pomocy jej ofiarom

Władze Instytutu Nauk o Żywności (INoŻ) oraz Wydziału Technologii Żywności (WTŻ) przywiązują dużą wagę do stworzenia studentom bezpiecznych i sprzyjających nauce warunków. Priorytetem w tym zakresie jest przede wszystkim zapobieganie sytuacjom konfliktowym oraz przeciwdziałanie przejawom przemocy i dyskryminacji. Każdy student oraz pracownik zobligowani są do zgłaszania wszelkich incydentów o takim charakterze opiekunowi roku, Prodziekanowi bądź Dziekanowi. Dziekan wraz z Prodziekanem są osobami odpowiedzialnymi za udzielanie wsparcia studentom w przypadkach naruszenia ich bezpieczeństwa lub wystąpienia sytuacji o charakterze dyskryminacyjnym. Są oni stale dostępni dla studentów - istnieje możliwość umówienia spotkania bezpośredniego, rozmowy indywidualnej online lub rozmowy telefonicznej po uprzednim wysłaniu wiadomości email lub poprzez MTeams. Ten system działa sprawniej w porównaniu z systemem stałych dyżurów. Podstawowe informacje udostępniane są poprzez oficjalne strony internetowe Uczelni oraz Wydziału. Wszyscy studenci Wydziału zostali imiennie poinformowani drogą mailową zarówno przez Dziekana jak i Prodziekana (w różnych okresach) o zasadach bezpieczeństwa na kampusie SGGW ze wskazaniem numerów telefonów, z którymi należy się łączyć w przypadku sytuacji zagrożenia. Telefony te są także wskazane w różnych miejscach w budynku 32. Zasady bezpieczeństwa na Kampusie SGGW są omawiane przez Prodziekana w czasie spotkania ze studentami 1 roku w pierwszym tygodniu zajęć. Wszyscy studenci zostali poproszeni o wpisanie numerów telefonów do Straży Akademickiej SGGW do

własnych telefonów komórkowych. Bezpośrednią odpowiedzialność za bezpieczeństwo studentów podczas zajęć ponoszą prowadzący. W przypadku zajęć laboratoryjnych prowadzący zobowiązani są do przedstawienia obowiązujących zasad BHP oraz nadzorowania ich przestrzegania. Karty charakterystyk substancji chemicznych wykorzystywanych podczas zajęć laboratoryjnych realizowanych w jednostkach INoŻ dostępne są publicznie na stronie internetowej Wydziału w zakładce „Student” (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/>). Studenci są zobowiązani do zapoznania się z ich treścią przed rozpoczęciem zajęć. Osoby odpowiedzialne za bezpieczeństwo mogą w sytuacjach nagłych korzystać ze wsparcia przeszkolonych w zakresie udzielania pierwszej pomocy pracowników, wyznaczonych w każdej jednostce organizacyjnej. Budynek Wydziału Technologii Żywności wyposażony jest ponadto w defibrylator AED. W ramach kształcenia studenci odbywają obowiązkowe szkolenie ogólne z zakresu BHP w formie e-learningowej. Kursy on-line dotyczące BHP oraz szkolenia bibliotecznego dostępne są na platformie Szkolenia SGGW (<https://szkolenia.sggw.pl/>). Można do nich przystąpić zarówno z komputera, jak i z telefonu po wcześniejszej instalacji aplikacji mobilnej Moodle Mobile. Ze względu na specyfikę procesu kształcenia na kierunku FSTN, obejmującego pracę z aparaturą badawczo–technologiczną, szkolenia BHP odbywają się także bezpośrednio przed rozpoczęciem zajęć praktycznych, prowadzone przez nauczycieli akademickich, a studenci potwierdzają udział podpisem lub poprzez odesłanie informacji o zapoznaniu się z tymi informacjami przez MS Teams.

Przestrzeganie zasad BHP monitorowane jest przez prowadzących zajęcia. W przypadku poważnych naruszeń zasad bezpieczeństwa, które mogłyby narazić zdrowie lub życie, student może zostać objęty postępowaniem dyscyplinarnym zgodnie z Regulaminem studiów (Załącznik 8.1) oraz Statutem SGGW (Załącznik 8.7). Cała społeczność akademicka, w tym studenci, ma obowiązek stosowania się do zapisów Regulaminu studiów i Statutu SGGW. Podczas immatrykulacji student składa ślubowanie, w którym zobowiązuje się do poszanowania godności studenta, dbania o dobre imię Uczelni, przestrzegania Kodeksu Etyki Studenta SGGW oraz okazywania szacunku innym członkom społeczności akademickiej (Statut SGGW, par. 67). Statut przewiduje również obowiązek uczestnictwa studentów w szkoleniu dotyczącym praw i obowiązków, organizowanym przez samorząd studencki we współpracy z Parlamentem Studentów RP. Pracownicy dydaktyczni SGGW zapoznawani są z procedurami reagowania na sytuacje potencjalnie niebezpieczne, takie jak agresja, naruszenie zasad współżycia społecznego czy obecność osób pod wpływem substancji psychoaktywnych. Zasady porządkowe na terenie Kampusu określone są w Wewnętrznym Regulaminie Porządkowym Kampusu SGGW w Warszawie, który przedstawiany jest studentom pierwszego roku przez Prodziekana podczas spotkań organizacyjnych. Zabronione jest m.in. zakłócanie porządku, zachowania agresywne i nieobyczajne, dewastacja mienia, spożywanie alkoholu, przebywanie pod wpływem środków odurzających, wnoszenie broni oraz materiałów niebezpiecznych, a naruszenia tych zasad w pierwszej kolejności zgłaszane są Straży Akademickiej. Student odpowiada dyscyplinarnie za łamanie obowiązujących przepisów oraz działania naruszające godność studenta, a sprawy takie rozpatruje Komisja Dyscyplinarna. Nauczyciele akademicki zobowiązani są do respektowania Statutu SGGW oraz Kodeksu Etyki Pracownika Naukowego uchwalonego przez Zgromadzenie Ogólne PAN 1 grudnia 2016 r. Studenci z trudnościami o podłożu psychicznym mogą korzystać z bezpłatnego wsparcia psychologicznego w Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej SGGW, bez konieczności posiadania skierowania. Dodatkowe konsultacje psychologiczne prowadzą pracownicy Katedry Pedagogiki Wydziału Socjologii i Pedagogiki SGGW (<https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/pomoc-psychologiczna/>). Instytut i Wydział dokładają wszelkich starań, aby zapewnić bezpieczne warunki pracy, a podlegają regularnym kontrolom Inspektoratu BHP oraz sanepidu, przy czym wszelkie zalecenia pokontrolne są niezwłocznie realizowane.

W roku 2020 w SGGW przyjęto tzw. Standard Antydyskryminacyjny Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, wprowadzono Politykę równego traktowania i przeciwdziałania dyskryminacji w SGGW oraz Plan Równości Płci na lata 2022-2025. W strukturze SGGW utworzono nową jednostkę organizacyjną administracji centralnej pod nazwą Sekretariat Rzecznika Dyscyplinarnego ds. nauczycieli akademickich, Rzecznika ds. mobbingu i Pełnomocnika Rektora ds. równego traktowania, które wspierają działania przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy również wśród studentów. W ramach struktur uczelnianych, tj. Instytutów i Wydziałów powołano koordynatorów ds. równego traktowania. W przypadku Wydziału Technologii Żywności osobą zajmującą się ww. kwestią jest dr hab. Dorota Derewiaka, prof. SGGW. Na stronie internetowej Wydziału (<https://wtz.sggw.edu.pl/o-wydziale/koordynatorzy/>) dostępne są dane kontaktowe Koordynatora ds. równego traktowania studentów na WTŻ oraz opis zakresu jego działań.

W ramach programu studiów wszyscy studenci odbywają obowiązkowe szkolenie z zakresu dyskryminacji i jej zapobieganiu w SGGW, podczas którego dowiadują się czym jest dyskryminacja i jakie są jej rodzaje, ale także poznają regulacje prawne dotyczące dyskryminacji i molestowania. Mogą dowiedzieć się czym różni się dyskryminacja od mobbingu, na czym polega autodyskryminacja, jakie są przyczyny powstawania zachowań dyskryminacyjnych i sposoby przeciwdziałania oraz reagowania na nierówne traktowanie w SGGW. W zakładce (<https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/przeciwdzialanie-dyskryminacji/raporty/>) zamieszczone są linki przekierowujące studentów do szkoleń (prowadzonych online). Występują one zarówno w polskiej, jak również w angielskiej wersji językowej. Na stronie internetowej SGGW w zakładce <https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/przeciwdzialanie-dyskryminacji/> istnieje strona zatytułowana „Zgłoś nierówne traktowanie” (<https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/przeciwdzialanie-dyskryminacji/zglos-nerowne-traktowanie/>), za pośrednictwem której, w sposób anonimowy lub z podaniem danych osobowych, każdy student może zgłosić akt dyskryminacji występujący w SGGW do odpowiednich władz uczelni oraz poznać listę koordynatorów wydziałowych i instytutowych, do których z takim problemem może zgłosić się osobiście.

W roku 2022 w SGGW wprowadzono również procedurę zgłaszania i reagowania na przypadki dyskryminacji. Na stronie (<https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/przeciwdzialanie-dyskryminacji/poradniki-antydiskryminacyjne/>) dostępne są poradniki w formie filmów oraz krótkich opisów ułatwiające zrozumienie poniższych zagadnień:

- Co to jest dyskryminacja? (https://www.youtube.com/watch?v=D5sy-u4DU_8&t=4s);
- Jakie są przykłady dyskryminacji? (<https://www.youtube.com/watch?v=CPyapn0SKG4>);
- Co to jest molestowanie seksualne? (<https://www.youtube.com/watch?v=bC8bTC6lrgo>);
- Jak przeciwdziałać dyskryminacji? (<https://www.youtube.com/watch?v=un-Vy4XaplA&t=1s>);
- Jakie są niedopuszczalne zachowania w pracy i na uczelni? (<https://www.youtube.com/watch?v=INCMP4fs3D0&t=5s>).

Poradniki te powstały w ramach kampanii informacyjnych „#DYSKRYMINACJA_TO_OBCIACH” oraz „NIE WYRAŻAM ZGODY” prowadzonych przez zespół kierowany przez Pełnomocnika Rektora ds. równego traktowania w SGGW. Informacje na temat ww. kampanii były przekazywane studentom w formie ulotek informacyjnych oraz poprzez strony internetowe SGGW, jak również poprzez newsletter SGGW „Puk, puk”.

9. Współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi

Na Wydziale Technologii Żywności funkcjonuje Rada Wydziałowa Samorządu Studentów (RWSS) zrzeszająca studentów — przedstawicieli wszystkich kierunków prowadzonych na WTŻ. Przedstawiciele Samorządu Studentów wybierani są w drodze demokratycznego głosowania wśród studentów. Pełnią oni ważną funkcję opiniotwórczą, ale także decyzyjną na Wydziale jako członkowie Rady Programowej (obecnie członkami Rady Programowej jest 4 studentów, po

jednym z każdego kierunku studiów, w tym Przewodnicząca RWSS WTŻ). Samorząd Studentów Wydziału jest zaangażowany w aktywny udział w wydarzeniach wydziałowych oraz współtworzenie procesu dydaktycznego (akceptacja planów zajęć, opiniowanie programów studiów, aktywna dyskusja w obradach Rady Programowej itp.), a zgłoszenia studentów są w miarę możliwości uwzględniane i realizowane. Dobrą praktyką na Wydziale są spotkania Dziekana i Prodziekana Wydziału z przedstawicielami RWSS w celu omówienia planów działalności samorządu. Takie spotkania mają miejsce najczęściej przez rozpoczęciem roku akademickiego. W tym roku miało miejsce we wrześniu.

Przedstawiciele RWSS oraz koła naukowe intensywnie współpracują z Wydziałem m. in. przy organizacji Dni Otwartych SGGW, Dni SGGW, Festiwalu Nauki, Pikniku Naukowego, Salonu Maturzystów Perspektywy, Wydziałowej Inauguracji Roku Akademickiego czy imprez integracyjnych (otrząsin, spotkania integracyjne na Wydziale, Wigilia studencka). W miarę możliwości akcje te wspierane są finansowo przez WTŻ.

Dla polepszenia jakości przebywania na Uczelni, co ma szczególne znaczenie w przypadku studentów kierunków WTŻ, którzy z racji charakteru studiów spędzają dużo czasu na terenie Kampusu, Wydział przygotował kącki wypoczynkowe z pufami i pomieszczenie umożliwiające spożywanie posiłków zaopatrzone w kuchenkę mikrofalową, automaty z kanapkami i kawą, ponieważ w budynku Wydziału nie funkcjonuje stołówka. Ponadto, dla komfortu studentów z potrzebami wyciszenia się w budynku Wydziału przygotowywany jest pokój ciszy. Rada Wydziałowa Samorządu Studenckiego WTŻ oraz koła naukowe chętnie korzystają też z w pełni wyposażonego pomieszczenia dla nich przeznaczonego w budynku Wydziału. W przypadku organizacji spotkań integracyjnych, zarówno naukowych, jak i towarzysko-integracyjnych (np. Wigilia i inne) studentom umożliwiające jest korzystanie z pomieszczeń przynależących do Wydziału lub Instytutu Nauk o Żywności. Zaangażowanie studentów w prace w Samorządzie Studentów jest bardzo doceniane przez Władze Wydziału. Szczególnie aktywni członkowie samorządu nagradzani są Dyplomem uznania Dziekana WTŻ, którego wręczenie odbywa się podczas uroczystych Inauguracji Roku Akademickiego w obecności przedstawiciela władz Uczelni, nauczycieli akademickich, zaproszonych gości i studentów.

10. Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia systemu wsparcia oraz motywowania studentów, jak również ocena kadry wspierającej proces kształcenia, a także udział w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów

System wspierania i motywowania studentów jest kontrolowany zarówno na poziomie Wydziału, jak i całej Uczelni. Współpraca z wydziałowym Samorządem Studentów (RWSS) umożliwia pozyskiwanie informacji dotyczących m.in. procesu dydaktycznego, sposobu prowadzenia zajęć oraz zgłaszanych propozycji dotyczących jego ulepszenia.

Prodziekan każdego roku organizuje spotkania kierowane do studentów pierwszego roku, podczas których omawiane są kwestie organizacyjne oraz wskazywane najczęściej pojawiające się trudności, typowe dla osób rozpoczynających studia. Spotkania te mają również funkcję motywacyjną. Uczestniczą w nich przedstawiciele RWSS WTŻ, opiekun roku oraz Koordynator ds. jakości kształcenia, który prezentuje podstawowe zasady działania systemu zapewniania jakości kształcenia obowiązującego na WTŻ.

Przynajmniej raz w każdym semestrze dochodzi do spotkań Dziekana i Prodziekana z reprezentantami Rady Wydziałowej Samorządu Studentów oraz przedstawicielami samorządów poszczególnych roczników. Omawiane są wtedy aktualne kwestie związane z procesem dydaktycznym. Informacje dotyczące prawidłowego przebiegu kształcenia oraz ewentualnych trudności pozyskiwane są także w trakcie indywidualnych konsultacji studentów z Prodziekanem lub Dziekanem, które organizowane są każdorazowo na prośbę studenta. Prodziekan reaguje ponadto na sygnały od prowadzących zajęcia, mających stały kontakt ze studentami. Na bazie obserwacji prowadzących można bowiem czasem wywnioskować, że dany student potrzebuje

szczególnego wsparcia (np. symptomy kryzysu psychicznego, nadpobudliwość, przebudźcowanie). Wówczas Prodziekan stara się spotkać ze studentem, aby podjąć przyjazną rozmowę, która może pomóc w uzyskaniu wsparcia.

Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach

1. Zakres, sposoby zapewnienia aktualności i zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców, w tym przyszłych i obecnych studentów, udostępniana publicznie informacja o warunkach przyjęć na studia, programie studiów, jego realizacji i osiągniętych wynikach

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie posiada stronę podmiotową BIP, na której zamieszcza informacje dotyczące wszystkich prowadzonych kierunków, wymagane ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2022 r. poz. 574).

Wydział Technologii Żywności zapewnia dostęp do aktualnych informacji o prowadzonej działalności dydaktycznej różnym grupom odbiorców, tj.: kandydatom na studia, obecnym studentom, pracownikom, interesariuszom z otoczenia społeczno-gospodarczego (interesariuszom zewnętrznym) oraz innym osobom zainteresowanym.

Osoby zainteresowane w prosty sposób mogą wyszukać na stronie internetowej Wydziału dane teleadresowe oraz dane dotyczące organizacji pracy dziekanatu (<https://wtz.sggw.edu.pl/kontakt/>), informacje dotyczące władz Wydziału (<https://wtz.sggw.edu.pl/o-wydziale/>), jego historii (<https://wtz.sggw.edu.pl/o-wydziale/historia/>) i kadry (<https://inoz.sggw.edu.pl/instytut-nauk-o-zywnosci/o-instytucie/pracownicy/>).

Na stronie głównej (<https://wtz.sggw.edu.pl/>) zawarte są wszystkie najistotniejsze informacje, które dotyczą m.in. dostępu do programów studiów poszczególnych kierunków i aktualności z życia Wydziału. W zakładce „Sprawy studenckie” zawarte są informacje dotyczące: planów zajęć (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/plany-zajec/>), wzorów podań (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/wzory-podan/>), wymagań odnoszących się do prac dyplomowych (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/prace-dyplomowe/>), stypendiów socjalnych i zapomóg (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/stypendia-socjalne-i-zapomogi/>), praktyk studenckich (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/praktyki-studenckie/>) oraz studentów z niepełnosprawnościami (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/studenci-z-niepelnosprawnosciami/>). W zakładce „Student” znaleźć można informacje dotyczące Tutoringu i Mentoringu (<https://jakoscksztalcenia.sggw.edu.pl/tutoring-i-mentoring-w-sggw/>), Uczelnianych Zajęć Obieralnych (<https://jakoscksztalcenia.sggw.edu.pl/uzo/>) oraz równego traktowania w SGGW (<https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/>). W zakładce „Studia” znajdują się informacje dotyczące wymiany międzynarodowej (<https://wtz.sggw.edu.pl/studia/erasmus/>) oraz informacje dotyczące jakości kształcenia (<https://wtz.sggw.edu.pl/studia/jakosc-ksztalcenia/>). W zakładce „Student” znajdują się również informacje dotyczące Samorządu Studentów WTŻ (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/samorzad-studentow-wtz/>). Po rozwinięciu zakładek dedykowanych poszczególnym kierunkom studiów realizowanych na Wydziale można znaleźć informacje dotyczące programu studiów oraz warunków jego realizacji, sylabusów poszczególnych przedmiotów realizowanych w ramach danego kierunku, opisu efektów uczenia się (<https://wtz.sggw.edu.pl/studia/food-science-technology-and-nutrition/>).

Z perspektywy przyszłych studentów warto wspomnieć, że informacje dla kandydatów na temat oferty dydaktycznej Wydziału Technologii Żywności – również kierunku Food Science-Technology and Nutrition, zamieszczone są: na ulotkach oraz w Informatorze dla kandydatów na studia SUKCES Z NATURY!!! SGGW (wydawany corocznie) dystrybuowanym podczas wydarzeń popularyzujących działalność dydaktyczną i naukową Wydziału oraz przekazywanym bezpośrednio do szkół średnich. W biuletynie tym znajdują się informacje o przedmiotach rekrutacyjnych, uzyskanym tytule zawodowym, trybie studiów, limitach przyjęć, czasie trwania studiów, charakterystykach i programie kierunku studiów oraz perspektywach zawodowych. Powyższe informacje dla kandydatów znajdują się również na stronie głównej Uczelni

(<https://www.sggw.pl/dla-kandydatow/rekrutacja/informator>) oraz na stronie Wydziału Technologii Żywności (<https://wtz.sggw.edu.pl/kandydat/>), a informacje dotyczące zasad i procesu rekrutacji na studia w tym: systemu obsługi kandydatów (w którym aktualizowane są informacje na temat przyjęcia kandydatów na studia), kalendarium, wymaganych dokumentów, zagranicznych świadectw, skierowań na badania lekarskie, a także nt. rekrutacji dla cudzoziemców oraz nt. pomocy materialnej i zakwaterowania w domach studenckich na stronie Uczelni (<https://www.sggw.pl/dla-kandydatow/rekrutacja>).

Ponadto, informacje na temat kierunku studiów oraz na temat rekrutacji przekazywane są także podczas organizowanych na Uczelni i poza nią spotkań i targów o charakterze promocyjnym (np. Targi Edukacyjne – Food EXPO, Warszawski Salon Maturzystów Perspektywy; Dni Otwarte – tradycyjne oraz online w formie chatów, raz lub dwa razy w roku; Dni SGGW, Festiwal Nauki, Piknik Naukowy Polskiego Radia i Centrum Nauki Kopernik).

W zakresie upowszechniania informacji o ofercie Wydziału Nauk o Żywności i realizowanych na nim kierunkach studiów powołany został Zespół ds. kontaktu z kandydatami, który realizuje zadania z zakresu promocji oferty dydaktycznej oraz budowania pozytywnego wizerunku Uczelni i Wydziału wśród potencjalnych kandydatów. Celem Zespołu jest utrzymywanie bezpośredniego kontaktu z młodzieżą szkół średnich, wspieranie procesu rekrutacji poprzez rzetelne informowanie o możliwościach kształcenia oraz prezentowanie nowoczesnych metod nauczania, infrastruktury badawczej i osiągnięć naukowych Wydziału. Zespół ściśle współpracuje z Biurem Promocji, Biurem Karier oraz innymi jednostkami organizacyjnymi Uczelni, dbając o spójność przekazu promującego SGGW jako uczelnię nowoczesną, otwartą i ukierunkowaną na potrzeby rynku pracy.

W roku akademickim 2024/2025 Zespół odegrał kluczową rolę w organizacji Dni Otwartych SGGW, które odbyły się 8 marca i 9 lipca 2025 roku. Wydarzenia te obejmowały kompleksową prezentację oferty dydaktycznej w języku polskim i angielskim, wykłady promujące kierunki studiów, spotkania z kadrą dydaktyczną i studentami oraz konsultacje z Biurem Karier. Stoisko Wydziału Technologii Żywności cieszyło się dużym zainteresowaniem – odwiedziło je kilkuset kandydatów, którzy mieli okazję poznać specyfikę studiów, zaplecze laboratoriów oraz możliwości rozwoju zawodowego. Zespół przygotował również dekorację, materiały promocyjne, filmy i gadżety wydziałowe, które pozytywnie wyróżniły stoisko na tle innych jednostek uczelni.

W roku 2024/2025 Zespół zorganizował cykl zajęć warsztatowych i pokazów praktycznych dla uczniów szkół średnich województwa mazowieckiego w ramach cyklu Otwarte Laboratoria. Spotkania te, prowadzone przez pracowników naukowo-dydaktycznych, umożliwiły uczniom bezpośredni kontakt z nauką i praktyką związaną z technologią żywności. Zajęcia odbyły się m.in. w:

- Zespole Szkół im. Korpusu Ochrony Pogranicza w Szydłowcu,
- Zespole Szkół Gastronomicznych im. E. Pijanowskiego w Warszawie,
- LXXV Liceum Ogólnokształcącym im. Jana III Sobieskiego w Warszawie.

Spotkania te cieszyły się dużym zainteresowaniem i przyczyniły się do popularyzacji nauk o żywności oraz zwiększenia liczby kandydatów zainteresowanych kierunkami prowadzonymi przez Wydział.

Zespół także aktywnie uczestniczył w promocji projektu finansowanego ze środków FERS, którego celem było zwiększenie atrakcyjności oferty dydaktycznej i promocja nowoczesnych form kształcenia. Opracowano koncepcje prezentacji multimedialnych i filmów promujących kierunki:

- **Technologia żywności i żywienie człowieka,**
- **Towaroznawstwo i marketing żywności,**
- **Food Science – Technology and Nutrition (FSTN).**

Zespół koordynował nagrania wywiadów z absolwentami, przygotowanie filmów oraz publikację materiałów w kanałach promocyjnych uczelni. Dwa filmy promujące kierunek FSTN zostały szczególnie dobrze przyjęte i są obecnie wykorzystywane podczas prezentacji i wydarzeń rekrutacyjnych.

W ramach tej promocji zostały zorganizowane Laboratoria Przyszłości pt:

- Tajniki pakowania mięsa – jak technologia chroni świeżość produktu;
- Sekrety gospodarki cyrkularnej – jak zagospodarować produkty uboczne z tłoczenia konopi siewnej?;
- Jadalne opakowania – nowoczesne rozwiązanie dla ekologicznego świata;
- Tajemnice fermentacji – jak powstają kiszonki i dlaczego są zdrowe?;
- What do cheese packaging and artificial skin have in common?
- Food made from microorganisms – what we will eat on Mars?.

Dodatkowo przygotowano dedykowane webinaria dla poszczególnych kierunków, m.in.:

- „Technologia żywności i żywienie człowieka – Twórz innowacyjne rozwiązania!”,
- „Żywność, marketing, innowacje – czy wiesz, że można to połączyć?”,
- „Where Technology Meets Nutrition for Next-Gen Food Solutions”.

Łącznie przeprowadzono kilkanaście wydarzeń online, w których uczestniczyło ponad 1000 uczniów z całej Polski.

Zespół uczestniczył w opracowaniu i wdrażaniu strategii komunikacji Wydziału i Uczelni, akcentującej nowoczesność, zrównoważony rozwój, odpowiedzialność społeczną oraz współpracę międzynarodową. Wprowadzono nowe materiały informacyjne i graficzne do folderów promocyjnych, odświeżono treści na stronie internetowej i w mediach społecznościowych. Zespół zainicjował również działania w kierunku ponownego uruchomienia oficjalnego konta Wydziału na platformie TikTok, aby skuteczniej docierać do młodszych odbiorców.

W roku akademickim 2024/2025 Zespół zainicjował współpracę Liceum Ogólnokształcącego z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Adama Mickiewicza w Piastowie, podpisując porozumienie o współpracy, które otwiera drogę do cyklicznych zajęć i warsztatów tematycznych. Zespół był również zaangażowany w wydarzenia środowiskowe, m.in. w uroczystość 80-lecia ww. szkoły partnerskiej, w której uczestniczył Dziekan Wydziału i Koordynator ds. kontaktu z kandydatami.

W celu pozyskania potencjalnych kandydatów na studia pracownicy i studenci Wydziału Technologii Żywności prowadzą liczne spotkania z młodzieżą szkół średnich, na których przekazują informacje o ofercie dydaktycznej Wydziału. Podczas Dni Otwartych SGGW organizowane jest stoisko Wydziału, na którym Dziekani, pracownicy i studenci udzielają informacji potencjalnym kandydatom, ich rodzicom i nauczycielom o ofercie dydaktycznej Wydziału, możliwościach pomocy materialnej, wyjazdach, praktykach, stażach, perspektywach zawodowych absolwentów, rozdawane są wówczas broszury informacyjne, informatory oraz gadżety reklamowe. Na Wydziale organizowany jest również Dzień Otwarty WTŻ, w ramach którego zainteresowane szkoły i ich uczniowie szczegółowo poznają realia studiowania na Wydziale Technologia Żywności. W tym dniu zainteresowani mogą spotkać się z władzami Wydziału i przedstawicielami Samorządu Studenckiego oraz mogą uczestniczyć w warsztatach organizowanych specjalnie dla nich.

Dziekan i Prodziekan WTŻ uczestniczą w corocznym spotkaniu promocyjnym on-line ze studentami z Bohai University oraz władzami i kadrą dydaktyczną tej uczelni. Podczas spotkania Dziekani prezentują kandydatom najważniejsze informacje o kierunku FSTN, przebiegu studiów oraz realiach studiowania w Polsce, szczególnie uwzględniając przygotowanie SGGW do przyjmowania na studia osób z zagranicy. Jest to spotkanie gwarantujące kandydatom z Chin bezpośrednie zadawanie nurtujących ich pytań dotyczących studiów w SGGW na WTŻ. Te

działania wspomagają co roku studenci z Chin (co roku jedna osoba) aktualnie studiujący na kierunku FSTN, opowiadając swoim młodszym kolegom jak wyglądają studia na WTŻ i odpowiadając na zadane pytania kandydatów z Chin.

Jeśli chodzi o dostęp do informacji o ofercie dydaktycznej dla kandydatów i studentów spoza kraju, Uczelnia posiada podpisane stosowne umowy z firmą ThinkPoland, która wspiera Uczelnię w procesie rekrutacji, oraz z Fundacją Polsko-Chińskiej Wymiany Akademickiej. Profil SGGW dostępny jest również w bazie danych NAWA, w sieciach międzynarodowych, tzw. „educational fairs” w ramach ELLS i UNiGreen, a dodatkowo jesteśmy aktywni w działaniach promocyjnych organizowanych przez KRASP i MSZ.

Działaniami promującymi ofertę dydaktyczną SGGW zajmuje się Biuro Promocji, polegają one na: bieżącej aktualizacji internetowego serwisu www.studyinpoland.pl w języku angielskim - profil SGGW: <https://www.studyinpoland.pl/en/university?school=10>, udziale w międzynarodowych targach edukacyjnych (Stambuł, Ankara, Baku, Chiwa, Bucharra i in.), oraz przygotowaniu i dystrybucji informatora Study in Poland – University Guide (w formie elektronicznej i papierowej, 10 tys. egz.). Wszelkie niezbędne studentom i kandydatom na studia informacje dostępne są na dwujęzycznej (pl-en) stronie internetowej Wydziału (administrowanej przez grupę pracowników Zespołu ds. mediów elektronicznych). Poprzez stronę udostępniane są informacje o pracownikach dziekanatu, godzinach otwarcia dziekanatu, organizacji roku akademickiego, planach studiów, harmonogramach zajęć, czy opiekunach poszczególnych roczników. Na stronie publikowane są również sylabusy przedmiotów, wewnętrzne akty prawne dotyczące jakości kształcenia, wymagania dotyczące prac dyplomowych i studenckich praktyk zawodowych, informacje na temat pomocy materialnej i organizacji studenckich (takich jak Samorząd Studentów Wydziału Technologii Żywności, koła naukowe działające przy Wydziale), Regulamin studiów, a także informacje o możliwości studiowania za granicą w ramach programów Erasmus. Wszystkie informacje na stronie internetowej Wydziału są na bieżąco aktualizowane i pogrupowane w odpowiednich zakładkach (kandydat, student, absolwent, pracownik, instytut, wydział) tak, aby ułatwić ich wyszukiwanie.

Poza wymienionymi wyżej informacjami, na stronie internetowej znajdują się także aktualności związane z funkcjonowaniem Wydziału, w szczególności dotyczące konferencji, wykładów, szkoleń, kursów dla studentów, ofert wyjazdów, obozów integracyjnych, ofert pracy i współpracy z gospodarką, itp. Zamieszczane są także relacje z wydarzeń, w których udział biorą pracownicy i studenci Wydziału Technologii Żywności. Aktualizowane są informacje dotyczące naukowców z zagranicznych ośrodków wizytujących Wydział oraz osób z otoczenia gospodarczego (firm spożywczych i innych, instytucji, zakładów przetwórstwa żywności) odwiedzających Wydział. Udostępniane są również informacje o sukcesach kadry akademickiej (publikacje w renomowanych czasopismach naukowych, wygrane konkursy, otrzymane granty, otrzymane prestiżowe stypendia, wyróżnione na konferencjach prezentacje i postery). Powyższe informacje zamieszczane są także w wydziałowych mediach społecznościowych (Instagram, Facebook i TikTok Wydziału Technologii Żywności SGGW), do których link znajduje się również na stronie Wydziałowej. Bardzo aktywnie działają media społecznościowe prowadzone przez Zespół ds. mediów elektronicznych, Zespół ds. kontaktu z kandydatami, Samorząd Studentów i Koło Naukowe Technologów Żywności. Informacje przedstawiane w tych mediach są bardzo ważnym sposobem informowania kandydatów na studia i innych interesariuszy zewnętrznych o życiu i aktywności Wydziału oraz Instytutu.

Najważniejsze informacje z życia Wydziału zamieszczane są również na stronie głównej Uczelni oraz na Facebooku i Instagramie (administrowanych przez Biuro Promocji SGGW).

Przepływ informacji na Wydziale i w Instytucie odbywa się w trybie ciągłym z wykorzystaniem kilku kanałów:

- strony internetowej Wydziału Technologii Żywności (<https://wtz.sggw.edu.pl/>),
- strony internetowej Instytutu Nauk o Żywności (<https://inoz.sggw.edu.pl/>),

- serwisu społecznościowego Facebook Wydziału Technologii Żywności (<https://www.facebook.com/wtz.sggw.warsaw>),
- serwisu społecznościowego Instagram (https://www.instagram.com/wtz_sggw_warsaw/),
- serwisu społecznościowego LinkedIn (<https://www.linkedin.com/company/wydzia%C5%82-technologii-%C5%BCywno%C5%9Bci-sggw-instytut-nauk-o-%C5%BCywno%C5%9Bci-sggw-w-warsawie/>),
- serwisu społecznościowego TikTok (https://www.tiktok.com/@wtz_sggw_warsaw),
- poczty elektronicznej – z adresu mailowego Wydziału (dwtz@sggw.edu.pl) i adresów pracowniczych w domenie @sggw.edu.pl dostępnych na stronie internetowej Wydziału,
- przy użyciu systemu e-HMS obsługiwane przez pracowników dziekanatu,
- Newsletterem SGGW (może być subskrybowany przez studentów i pracowników SGGW, a wszystkie wydziały mają możliwość włączania istotnych informacji do Newslettera),
- przez bezpośrednie spotkania w czasie dyżurów nauczycieli akademickich,
- poprzez informacje umieszczane w gablotach i często odwiedzanych przez studentów miejscach.

Różnorodność zastosowanych kanałów komunikacji pozwala w efektywny sposób dotrzeć z informacją do różnych grup odbiorców, a nowoczesne kanały komunikacji pozwalają także na komunikację zwrotną z użytkownikami i wbudowywanie tej informacji w bieżące działania Wydziału.

Aktualnie pracownicy dziekanatu prowadzą obsługę studentów z wykorzystaniem systemu e-HMS w zakresie wszystkich etapów i aspektów studiowania, zapewniając też pomoc w bezpośredniej lub telefonicznej rozmowie lub przy użyciu poczty elektronicznej w bieżących sprawach związanych z tokiem studiów. Jakość obsługi administracyjnej monitorowana jest poprzez anonimowe, ankietowe badanie opinii studentów. Informacje w interfejsie studenckim e-HMS podzielone są na zakładki, w których studenci mogą znaleźć takie informacje, jak ankiety studenckie, ogłoszenia bieżące (w których umieszczane są informacje między innymi o możliwościach studiowania za granicą czy informacje Biura Promocji SGGW) i informacje dodatkowe (w których znajdują się m.in. dane adresowe dziekanatu oraz godziny jego otwarcia) a także opłaty (zakładka z indywidualnym numerem konta studenta na które zobowiązany jest przelać bieżące należności), dodatkowo w interfejsie tym znajdują się zakładki z danymi studenta, ze zgodami na przetwarzanie danych osobowych, informacjami dotyczącymi przebiegu studiów indywidualnie dla każdego studenta (z informacjami m.in. o kartach egzaminacyjnych na poszczególne semestry, semestralnych zaliczeniach dziekańskich czy ocenach z poszczególnych egzaminów i zaliczeń, a także numery grup, wg których studenci dzieleni są na poszczególne ćwiczenia i informacje o praktykach, pracach dyplomowych i materiałach dydaktycznych), ponadto znajduje się tam zakładka moje finanse (z informacjami m.in. o przyznanych świadczeniach, ratach za studia), a także poczta i informacje związane z domami studenckimi.

Uczelnia posiada również zintegrowany i jednolity dla wszystkich programów i ścieżek kształcenia system „Sylabus SGGW” <https://sylabus.sggw.edu.pl/> skonstruowany w celu informowania studentów i kandydatów o programach kształcenia. Stosując odpowiednie filtry (język studiów, rok akademicki, wydział/kierunek, poziom studiów, forma) użytkownik w sposób łatwy wybiera interesującą go ścieżkę kształcenia i uzyskuje kompleksowe, jednolite dla całej oferty dydaktycznej SGGW informacje.

Każdy kierunek zawiera: opis kierunku (w tym cele kształcenia i perspektywy zawodowe) oraz szczegóły dotyczące organizacji poszczególnych semestrów (przedmioty, liczba godzin, ECTS, forma weryfikacji efektów uczenia się, sylabusy przedmiotów). Dostępny jest również kompletny program studiów i link do strony Wydziału z dodatkowymi informacjami. System ten jest ustrukturyzowany, a więc bardzo przejrzysty i co ważne dostępny bez konieczności logowania się (co zwiększa dostępność informacji dla osób niebędących studentami SGGW). Dodatkową jego zaletą jest możliwość wskazania rocznika naboru na studia, co zapewnia dostęp do aktualnych i właściwych dla danego rocznika informacji.

Ważnym aspektem publicznego dostępu do informacji o Wydziale jest działalność w ramach Wydziału Technologii Żywności zespołów i koordynatorów:

- Koordynator i Zespół ds. kontaktu z kandydatami, który pełni nadzór nad komunikacją z kandydatami na studia i prezentacją oferty dydaktycznej Wydziału;
- Koordynator i Zespół ds. mediów elektronicznych, który zajmuje się przygotowywaniem spójnej identyfikacji wizualnej Wydziału i rozwiązań graficznych w działalności informacyjnej lub okolicznościowej Wydziału;
- Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnościami, który przeprowadza szereg działań z zakresu wspomagania i komunikowania o możliwościach kształcenia studentów z niepełnosprawnościami;
- Koordynator ds. monitorowania losów absolwentów, który na bieżąco prowadzi monitorowanie losów zawodowych absolwentów Wydziału Technologii Żywności.

2. Sposoby, częstość i zakres oceny publicznego dostępu do informacji, udział w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także skuteczność działań doskonalących w tym zakresie

Wydział Technologii Żywności regularnie i na bieżąco monitoruje czy przekazywane informacje o kierunkach studiów są aktualne, kompletne, łatwo dostępne na stronie internetowej i zgodne z wymaganiami prawnymi.

W ocenie tej uczestniczą przedstawiciele różnych grup społeczności akademickiej oraz przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego.

Ważnym aspektem publicznego dostępu do informacji o Wydziale i kierunkach kształcenia jest działalność wydziałowych Koordynatorów: ds. jakości kształcenia, ds. współpracy międzynarodowej, ds. kontaktu z kandydatami, ds. mediów elektronicznych i innych, których zadaniem jest dbałość o okresową aktualizację informacji o ofercie dydaktycznej. Koordynatorzy ci składają raporty ze swoich działań przed Dziekanem oraz Radą Programową Wydziału.

Publiczny dostęp do informacji oraz jego bieżąca aktualizacja ułatwione są przez regularny udział w szeregu wydarzeń popularyzujących naukę i dydaktykę na WTŻ (organizowane w Dzień Otwarty SGGW, Dni SGGW, Salon Maturzystów, Targi FOOD EXPO, Festiwal Nauki, Piknik Naukowy Polskiego Radia i Centrum Nauki Kopernik i in.). Podczas tych wydarzeń osoby spoza Wydziału i spoza Uczelni mają dostęp do najbardziej aktualnych informacji dotyczących oferty edukacyjnej kierunku Food Science - Technology and Nutrition (oferty przekazywane przez pracowników INoŻ lub w formie prezentacji, informatora, broszur), aktualności z życia naukowego Wydziału (podejmowanych badań, kontaktów z naukowcami z innych jednostek naukowych, kontaktów naukowych i wdrożeniowych z otoczeniem gospodarczym).

Ocena tego rodzaju działań dokonywana jest w formie dyskusji podczas posiedzeń Rady Programowej. Interesariusze mogą również wyrażać ocenę publicznego dostępu do informacji poprzez umieszczanie komentarzy pod postami w wydziałowych social mediach. Studenci mogą wypełniać anonimowe ankiety satysfakcji i przekazywać je przez system eHMS lub w formie papierowej do osoby odpowiedzialnej za przeprowadzenie ankiety. Studenci wyrażają również

swoją ocenę poprzez zgłaszanie i nagradzanie kadry dydaktycznej w konkursach typu „Mistrz dydaktyki”, „Motywator” lub „Złote Grono”.

Kilka razy w roku organizowane są spotkania władz Uczelni z dziekanami wydziałów oraz pracownikami Biura Promocji, gdzie dyskutowane są sposoby skutecznego upubliczniania oferty dydaktycznej Wydziału oraz skutecznego pozyskiwania kandydatów na studia, wyglądu i zasad działania stron internetowych i mediów społecznościowych. Podczas tych spotkań uczestnicy dzielą się doświadczeniem, udzielają sobie porad, wskazówek, podejmują działania nad ulepszeniem prowadzonej działalności promocyjnej oferty dydaktycznej. Pracownicy INoŻ (kadra akademicka, opiekunowie roku, Dziekan, Prodziekan, poszczególni koordynatorzy) spotykają się również z przedstawicielami Samorządu i kół naukowych oraz osobami studiującymi na Wydziale, a także przedstawicielami wybranymi do Rady Programowej, chętnie wysłuchują ich opinii na temat studiów, funkcjonowania Wydziału i sposobu upubliczniania informacji. Opinie i uwagi studentów są dyskutowane i wdrażane w życie Wydziału, aby systematycznie usprawniać i ulepszać sposoby upubliczniania informacji z zakresu działalności Wydziału oraz zwiększać satysfakcję z podjętych studiów najważniejszych interesariuszy, jakimi są studenci. Uważamy, że poczucie wpływu na aktywność Wydziału i stosowane rozwiązania dydaktyczne i organizacyjne mają niebagatelne znaczenie dla osiągnięcia satysfakcji z dokonanego wyboru studiów, co także przekłada się na korzystny obraz Wydziału przekazywany m.in. kandydatom kanałami nieformalnymi, np. poprzez różne fora internetowe czy konta studentów w mediach społecznościowych.

Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów

- 1. Sposób sprawowania nadzoru merytorycznego, organizacyjnego i administracyjnego nad kierunkiem studiów, kompetencje i zakres odpowiedzialności osób odpowiedzialnych za kierunek, w tym kompetencje i zakres odpowiedzialności w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku*

Organizacja procesu kształcenia na kierunku Food Science – Technology and Nutrition (FSTN) na Wydziale Technologii Żywności odbywa się w oparciu o Ustawę Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z dnia 30 sierpnia 2018 r. poz. 1668 z późniejszymi zmianami), Polską Ramę Kwalifikacyjną oraz przepisy wewnętrzne obowiązujące w SGGW (Statut SGGW, uchwały Senatu, zarządzenia Rektora, Regulamin studiów).

Nadzór merytoryczny nad kierunkiem studiów sprawuje Dziekan Wydziału, którego kompetencje są określone w Statucie SGGW (Załącznik 10.1) oraz Regulaminie organizacyjnym SGGW (Załącznik 10.2). Dziekan w swojej pracy wspierany jest opiniami i propozycjami Rady Programowej, Prodziekana, koordynatorów oraz zespołów roboczych, Samorządu Studentów, nauczycieli akademickich prowadzących kształcenie na kierunku FSTN oraz interesariuszy zewnętrznych (pracodawcy i absolwenci). Opinie i uwagi są przekazywane bezpośrednio do Dziekana, członków Rady Programowej, koordynatorów lub członków zespołów roboczych.

Nadzór bieżący w zakresie realizacji programów studiów odbywa się zgodnie z Regulaminem studiów SGGW (Załącznik 10.3) i jest sprawowany przez Dziekana zgodnie z kompetencjami określonymi w Statucie SGGW, według którego do zadań Dziekana należy: reprezentowanie Wydziału, w tym reprezentowanie go na zewnątrz SGGW na podstawie upoważnienia Rektora; sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem kształcenia w ramach kierunków studiów prowadzonych na Wydziale; sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem promocji i rekrutacji na kierunkach studiów prowadzonych na Wydziale, na zasadach określonych odrębnymi przepisami i we współpracy z właściwymi jednostkami organizacyjnymi SGGW; ustalanie szczegółowych planów zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale; dokonywanie zleceń zajęć dydaktycznych w porozumieniu z dyrektorami instytutów; prowadzenie i sprawowanie nadzoru nad działaniami związanymi z zapewnianiem jakości kształcenia na wydziale i wykonywanie innych zadań określonych przez Rektora lub odrębne przepisy SGGW.

Do zadań Prodziekana należy: wydawanie decyzji administracyjnych, postanowień i innych rozstrzygnięć określonych Regulaminem studiów, w indywidualnych sprawach studentów Wydziału związanych z tokiem ich studiów; wydawanie rozstrzygnięć w sprawach związanych z tokiem kształcenia w ramach studiów podyplomowych i innych form kształcenia prowadzonych na Wydziale, na zasadach określonych odrębnymi przepisami i wykonywanie innych zadań określonych przez Rektora, Statut lub odrębne przepisy SGGW. Do obowiązków Dziekana i Prodziekana należy również dbałość o prawidłowe relacje student-nauczyciel oraz podejmowanie mediacji w kwestiach spornych i ewentualnych konfliktach.

Dziekan, ze wsparciem administracyjnym pracowników dziekanatu, ustala m.in. semestralny i tygodniowy plan zajęć dydaktycznych i liczebność grup studenckich, natomiast Prodziekan zatwierdza tematy prac dyplomowych, listy promotorów i recenzentów. Ponadto, Dziekan i Prodziekan monitorują postępy studentów w nauce poprzez system e-HMS oraz nadzorują prawidłowy przebieg egzaminów dyplomowych.

Za obszar ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia odpowiedzialni są: Dziekan, Prodziekan, Zastępca Dyrektora Instytutu oraz Koordynator ds. jakości kształcenia, zgodnie z przypisanymi im kompetencjami, a wsparcia udzielają im pozostali koordynatorzy oraz członkowie zespołów roboczych powołanych przez Radę Programową. Działania te wynikają z zapisów Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia, do realizacji których zobowiązani są wszyscy członkowie społeczności akademickiej Wydziału Technologii Żywności.

Koordynator ds. jakości kształcenia powołany na Wydziale Technologii Żywności współpracuje z Pełnomocnikiem Rektora ds. jakości kształcenia powołanym na poziomie Uczelni i pełni kluczową rolę w zapewnianiu i doskonaleniu jakości kształcenia. Zakres jego działania jest precyzyjnie określony i w zależności od potrzeb uzupełniany. Zadania Koordynatora ds. jakości kształcenia obejmują: nadzór nad zbieraniem danych potrzebnych do funkcjonowania Systemu; koordynowanie działań mających na celu przygotowanie Wydziału Technologii Żywności do akredytacji; bieżące reagowanie na wpisy w Oknie jakości; analizę ankiet studenckiej oceny pracowników i przedmiotów; dokonywanie oceny formularzy dotyczących weryfikacji efektów uczenia się oraz koordynowanie przygotowywania informacji dotyczących jakości kształcenia, upowszechnianych środkami elektronicznymi i tradycyjnymi. Działania Koordynatora zapewniają właściwe zarządzanie jakością kształcenia na Wydziale Technologii Żywności, a efekty tych działań, w tym aktualizacja dokumentacji jakości kształcenia, są zamieszczane na stronie internetowej Wydziału. W związku z kalendarzem działań przyjętych na SGGW pod koniec roku kalendarzowego opracowywane są raporty z funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia na poszczególnych kierunkach. Szczegółowe zakresy kompetencji Koordynatorów przedstawione zostały w Kryterium 8.

2. Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów

Zasady projektowania i dokonywania zmian w programach studiów reguluje Uchwała Nr 59 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 kwietnia 2023 r. *w sprawie zasad tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich* (Załącznik 10.4) rozpoczynających się od roku akademickiego 2023/2024. Programy kształcenia, według których studenci rozpoczęli studia przed 1 października 2023 roku reguluje Uchwała nr 76 – 2020/2021 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 lutego 2021 r. *w sprawie wytycznych dla tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich rozpoczynających się od roku akademickiego 2021/2022* (Załącznik 10.5). Wszystkie prace związane z projektowaniem i dokonywaniem zmian w programach studiów prowadzone są zgodnie z harmonogramem prac określonym w Zarządzeniu Nr 98 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 2 października 2024 r. *w sprawie prac związanych z doskonaleniem programów studiów oraz terminów zgłaszania propozycji uruchomienia nowych kierunków studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie* (Załącznik 10.6).

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów sprawuje Dziekan Wydziału we współpracy z Radą Programową. Dziekan proponuje zmiany i udoskonalenia programów studiów, biorąc pod uwagę opinie interesariuszy zewnętrznych, studentów, poszczególnych Koordynatorów oraz władz Instytutu i Kierowników Katedr. Zaopiniowane przez Koordynatora ds. jakości kształcenia, Samorząd Studentów oraz Dziekana i Prodziekana propozycje programu kształcenia są przedkładane Radzie Programowej, która opiniuje projekt. Biorąc pod uwagę, że w skład Rady Programowej wchodzi Dyrektor Instytutu Nauk o Żywności oraz nauczyciele akademicki reprezentujący dyscyplinę technologia żywności i żywienia i inną dyscyplinę istotną w przypadku kierunków studiów na Wydziale (ekonomia i finanse), studenci i przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych, to wypracowane przez nich stanowisko uwzględnia różne aspekty i wszechstronnie odpowiada na zaistniałe potrzeby. Następnie projekt jest opiniowany przez Radę Dyscypliny technologia żywności i żywienia, Biuro Doskonałości Dydaktycznej oraz Senacką Komisję ds. Dydaktyki i Wychowania (SKDW). W przypadku recenzji SKDW wskazujących propozycje lub konieczność wprowadzania zmian, Dziekan ma obowiązek się do nich ustosunkować. Programy pozytywnie zaopiniowane przez SKDW są następnie zatwierdzane przez Senat SGGW. Zmiany w programie kształcenia mogą wynikać między innymi ze zmian w przepisach prawnych, stwierdzenia konieczności zmian w profilu absolwenta studiów z powodu zmieniających się potrzeb rynku pracy lub ciągłego rozwoju dyscypliny, do której

przypisany jest kierunek, lub też uwag zgłaszanych przez interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych, tj, studentów i pracowników Instytutu Nauk o Żywności, jak również innych instytutów SGGW.

3. Sposób i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na ocenianym kierunku oraz źródła informacji wykorzystywanych w tych procesach

Kształcenie na kierunku Food Science – Technology and Nutrition jest monitorowane w każdym roku akademickim. W procesie monitorowania bierze się pod uwagę: opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych; dane gromadzone z wykorzystaniem elektronicznej ankiety oceny realizacji przedmiotów i nauczycieli; elektroniczne formularze weryfikacji efektów uczenia się; protokoły z hospitacji zajęć dydaktycznych; raporty z weryfikacji prac dyplomowych; opinie studentów na temat praktyk i ankiety absolwentów.

Wzór ankiety oceny przedmiotów i nauczycieli został określony w Zarządzeniu Nr 12 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 8 marca 2022 r. *w sprawie wprowadzenia wzoru ankiety studentów dotyczącej dokonania oceny nauczyciela akademickiego w zakresie wypełniania przez niego obowiązków związanych z kształceniem* (Załącznik 10.7) i został zamieszczona w systemie e-HMS. Studenci mogą ją wypełnić po zakończeniu każdego semestru i wyrazić swoją opinię na temat przekazywanych treści, sposobu realizacji zajęć, sposobu oceniania oraz stosunku prowadzącego do studentów. Następnie Koordynator ds. jakości kształcenia analizuje wyniki ankiet, dokonuje kwalifikacji zamieszczonych komentarzy i sporządza raport, który przedstawia Dziekanowi i Radzie Programowej. Istotnym jest to, że wgląd do konkretnej opinii, imiennie przypisanej do określonych nauczycieli akademickich, mają wyłącznie Koordynator ds. jakości kształcenia, Dziekan i Dyrektor Instytutu, jako osoby uprawnione do przetwarzania tych danych. Natomiast każdy nauczyciel akademicki widzi tylko opinie przypisane do jego osoby. W przypadku, gdy określony nauczyciel uzyska szczególnie pozytywne oceny i komentarze, Dziekan lub Kierownik Katedry, w której zatrudniony jest pracownik, przekazuje podziękowania za zaangażowanie w pracy dydaktycznej. W przypadku zaś negatywnych ocen i/lub komentarzy Koordynator ds. jakości kształcenia, Dziekan i Dyrektor Instytutu podejmują decyzję o potrzebie przeprowadzenia rozmowy z ocenionym w ten sposób nauczycielem. W takiej sytuacji, o problemie informowany jest Kierownik Katedry, w której zatrudniony jest określony nauczyciel akademicki. Ze względu na strukturę, w której funkcjonuje SGGW (nauczyciele akademicy nie są zatrudnieni na Wydziale, a w Instytucie, stąd ich przełożonym jest Dyrektor Instytutu, a bezpośrednim przełożonym Kierownik Katedry), rozmowa taka odbywa się na spotkaniu nauczyciela akademickiego z Kierownikiem Katedry przy udziale Dyrektora Instytutu lub bez jego udziału (Dziekan prosi o obecność szczególnie w przypadku rozmowy z osobą zatrudnioną na stanowisku profesora SGGW lub tytularnego). W czasie rozmowy, dyskusji poddawane są komentarze lub konkretne uwagi zgłaszane przez studentów pod adresem danego nauczyciela akademickiego i wyjaśniane są zaistniałe sytuacje, wraz z przekazaniem rekomendacji o konieczności zmiany. Jeśli zaistniała sytuacja wynika z czynników niezależnych, oferowane jest stosowne wsparcie negatywnie ocenionym pracownikom. Ponadto, dla takich nauczycieli mogą zostać zaplanowane dodatkowe hospitacje (poza hospitacjami planowanymi wynikającymi z harmonogramu okresowych hospitacji). Ankiety za rok akademicki 2024/2025 zostaną przeanalizowane przez Koordynatora ds. jakości kształcenia jak tylko zostaną udostępnione przez SGGW wyniki ankiet i w sytuacji negatywnych opinii, będą podjęte analogiczne działania.

W wyniku weryfikacji efektów uczenia się nauczyciele podejmują decyzję o zachowaniu lub zmianie dotychczasowych metod i zakresu prowadzenia przedmiotów. Podobnie uwagi zawarte w protokołach z hospitacji służą do oceny prawidłowości przebiegu procesu prowadzenia zajęć i mogą być wykorzystywane do modyfikacji treści przedmiotu i/lub metod jego prowadzenia. Ponadto, absolwenci kierunku wypełniają ankietę dotyczącą losów zawodowych absolwentów

bezpośrednio po ukończeniu studiów, po 3 i po 5 latach od ich ukończenia. Badanie to przeprowadzane jest zgodnie z Zarządzeniem Nr 13 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 1 marca 2013 r. w sprawie realizacji badania pt. „Monitorowanie Losów Zawodowych Absolwentów” oraz na przysyłanie materiałów informacyjnych SGGW drogą elektroniczną (Załącznik 10.8) Na podstawie pozyskanych w ten sposób informacji można śledzić ścieżki ich karier. Także opinie studentów dotyczące praktyk oraz kontakty i konsultacje z pracodawcami dają asumpt do dostosowywania programów studiów i miejsc odbywania praktyk do potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz studentów.

Proces kształcenia na Wydziale Technologii Żywności jest monitorowany i doskonalony zgodnie z zapisami Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia zgodnego z systemem ogólnouczelnianym.

4. Sposób oceny osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku, z uwzględnieniem poszczególnych etapów kształcenia, jego zakończenia oraz przydatności efektów uczenia się na rynku pracy lub w dalszej edukacji, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu studiów

Na kierunku Food Science – Technology and Nutrition weryfikacja osiągania założonych efektów uczenia się w zakresie wiedzy i umiejętności odbywa się na podstawie wyników egzaminów, zaliczeń materiałów wykładowych, kolokwii, sprawozdań, projektów oraz egzaminów dyplomowych. Ocena osiągania efektów uczenia się w zakresie kompetencji społecznych dokonywana jest na podstawie przygotowywania zadań grupowych i indywidualnych (projekty, sprawozdania, raporty). Dodać należy, że w sylabusie każdego przedmiotu wskazane są kryteria osiągania efektów uczenia się. W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie istnieje możliwość weryfikacji efektów uczenia się w formie zdalnej co jest regulowane Zarządzeniem nr 133 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 17 listopada 2020 r. w sprawie zasad weryfikacji efektów uczenia się określonych w programie studiów poza siedzibą Uczelni, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (Załącznik 10.9).

Koordynator ds. jakości kształcenia po każdym semestrze analizuje formularze weryfikacji efektów uczenia się (WEU) dostępne w elektronicznym systemie e-HMS i na tej podstawie wyciąga wnioski dotyczące istniejących problemów, wyzwań i obszarów, które należy poprawić lub udoskonalić. Wśród kwestii wskazywanych w formularzach WEU znajduje się liczba osób, które zaliczyły przedmiot w pierwszym i drugim terminie i jaki był rozkład ocen, jak również sformułowane przez Koordynatora przedmiotu zweryfikowanie efektów uczenia się. Koordynator ds. jakości kształcenia przekazuje wyniki analizy Dziekanowi i Radzie Programowej. W zależności od potrzeb podejmowane są odpowiednie działania dla poprawy osiągania postępów i realizowania założonych efektów uczenia się przez studentów.

W roku akademickim 2024/2025 analizę weryfikacji uczenia się przeprowadzono na kierunku Food Science – Technology and Nutrition dla 24 przedmiotów w semestrze zimowym oraz 23 w semestrze letnim (Załącznik 10.10).

5. Zakres, formy udziału i wpływ interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów, i interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu studiów

Interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni biorą udział w ocenie treści programowych, ich zgodności z efektami uczenia się, przydatności zawodowej oraz aktualności, co ma na celu usprawnienie procesu kształcenia i dostosowania jego treści do oczekiwań rynku pracy.

Udział studentów w ocenie treści programowych polega na możliwości dokonywania corocznej oceny przedmiotów oraz wyrażeniu opinii na temat prowadzenia zajęć poprzez wypełnienie anonimowej ankiety w systemie e-HMS. Wyniki ankiety są wykorzystywane do modyfikacji programów przedmiotów oraz sposobu ich realizacji i zaliczania. Przedstawiciele studentów są

ponadto członkami Rady Programowej Wydziału Technologii Żywności, na posiedzeniach której mogą przekazywać opinie ogółu studentów. Ponadto w razie potrzeby organizowane są spotkania z przedstawicielami Samorządu Studentów oraz ze starostami poszczególnych roczników, na których mają oni możliwość przekazania opinii i postulatów dotyczących programu studiów oraz poszczególnych przedmiotów. W roku akademickim 2024/2025 Dziekan i Prodziekan spotkali się ze studentami ostatniego semestru studiów I stopnia FSTN, którzy przeszli cały cykl 6-cio semestralnego kształcenia na kierunku (spotkanie zorganizowane po wypełnieniu anonimowej ankiety i po zakończeniu konferencji związanej z prezentacją końcowych projektów badawczych studentów). Celem spotkania było poznanie bezpośredniej opinii studentów o programie studiów, który kończyli. Wnioski z tego spotkania zostały wykorzystane w bieżącej pracy dydaktycznej. Dziekan skontaktował się z koordynatorami zajęć, do których realizacji studenci zgłosili uwagi, prosząc ich o odpowiednie działania udoskonalające proces dydaktyczny.

Nauczyciele/koordynatorzy przedmiotów jako kolejna grupa interesariuszy, mogą na bieżąco zgłaszać potrzebę lub konieczność wprowadzania zmian do programów kształcenia, treści programowych, form i metod dydaktycznych, sposobów weryfikacji efektów uczenia się, a także form i sposobów ich dokumentowania.

Interesariusze zewnętrzni, czyli przedstawiciele otoczenia gospodarczego mają znaczący udział w opiniowaniu i kształtowaniu programów kształcenia, również dzięki weryfikowaniu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów podczas praktyk. Przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych jest członkiem Rady Programowej i ma możliwość przekazywania Radzie swoich opinii i spostrzeżeń dotyczących potrzeb i oczekiwań pracodawców wobec przyszłych absolwentów. Ponadto organizowane są spotkania (formalne i nieformalne) z pracodawcami, na których mogą oni bezpośrednio wyrazić swoje opinie. Udział interesariuszy zewnętrznych w realizacji zmian programów studiów przejawia się tym, że programy w kształcie przyjętym przez Senat SGGW są opiniowane przez interesariuszy zewnętrznych. Biorąc pod uwagę, że w skład Rady Programowej wchodzi także przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych, na etapie opiniowania programów kształcenia w kształcie przyjętym przez Senat SGGW także dochodzi do wyrażenia opinii przedstawiciela otoczenia społeczno-gospodarczego Uczelni; do opiniowania następnie włączane jest szersze grono interesariuszy, reprezentujących różne przedsiębiorstwa, w celu zebrania kompleksowych opinii i sugestii.

Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jako główny interesariusz mający wpływ na proces kształcenia, aktywnie dba o podnoszenie jego jakości, czego przejawem jest powołanie w strukturze Uczelni Biura Doskonałości Dydaktycznej, które zajmuje się jakością kształcenia na szczeblu uczelnianym. Biuro to zajmuje się m.in. obsługą aplikacji Sylabus SGGW, obsługą programu Mentoringu i Tutoringu oraz Uczelnianymi Zajęciami Obieralnymi (UZO).

6. Sposób wykorzystania wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i sformułowanych zaleceń w doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku

Zasadniczym elementem zewnętrznej oceny jakości kształcenia jest ocena przeprowadzana przez Zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej. W związku z tym, że kierunek Food Science – Technology and Nutrition jest młodym kierunkiem, uruchomionym w roku akademickim 2022/2023, ocena taka jeszcze nie została przeprowadzona. Niemniej jednak ostatnie oceny przeprowadzone na Wydziale Technologii Żywności dotyczyły kierunków technologia żywności i żywienie człowieka oraz bezpieczeństwo żywności i miały miejsce w roku akademickim 2020/2021. W ich wyniku wprowadzono szereg modyfikacji, również dotyczących pozostałych kierunków prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności oraz nowych, które dopiero opracowywano (w tym Food Science – Technology and Nutrition).

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 10:

Dobłą praktyką wykorzystywaną na Wydziale Technologii Żywności są coroczne spotkania ze studentami pierwszych roczników wszystkich kierunków realizowanych na Wydziale, w tym na

kierunku Food Science – Technology and Nutrition. W ramach tych spotkań studenci zapoznają się m.in. z procedurami obowiązującymi na Wydziale, są informowani o przeprowadzanych ankietach dotyczących oceny jakości kształcenia na danym przedmiocie oraz są informowani o funkcjonowaniu wydziałowego Okna Jakości, oraz innymi informacjami związanymi ze wsparciem w procesie uczenia się i rozwijania swoich umiejętności indywidualnych oraz kwestiami bezpieczeństwa.

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

Analiza SWOT programu studiów na ocenianym kierunku i jego realizacji, z uwzględnieniem szczegółowych kryteriów oceny programowej

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	Mocne strony Wykwalifikowana kadra naukowa współpracująca z ośrodkami naukowymi, instytucjami i otoczeniem gospodarczym w kraju i za granicą. Bardzo dobre zaplecze techniczne i laboratoryjne (budynki, infrastruktura badawcza). Wdrożenie Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia oraz polityki równego traktowania osób kształcących się w SGGW, zapewniające przyjazne środowisko pracy osobom kształcącym się. Wyróżnienie HR Excellence in Research przyznane SGGW przez Komisję Europejską zwiększa atrakcyjność instytucji i otwiera dostęp do funduszy grantowych. Kampus przygotowany dla osób kształcących się od strony socjalnej (Kampus SGGW wyposażony w domy studenckie, sklepy, przychodnię - również pomoc psychologa, obiekty sportowe, biblioteki, punkty gastronomiczne, przedszkole, aptekę). Dostosowania dla osób niepełnosprawnych.	Słabe strony Stosunkowo duża liczba godzin zajęć przewidywana w programach studiów. Wciąż zbyt mała liczba przedstawicieli firm i aktywnych zawodowo absolwentów bezpośrednio zaangażowana w prowadzenie studiów na kierunku FSTN. Niska elastyczność w kształtowaniu programów studiów w Polsce w związku z ramami ustalonymi przez legislację w porównaniu do innych krajów europejskich. Niska elastyczność organizacyjna i operacyjna wynikająca z procedur obowiązujących w SGGW. Niski poziom centralnie finansowanych prac remontowych.
Czynniki zewnętrzne	Szanse Chęć zdobywania wykształcenia wyższego w języku angielskim wśród absolwentów szkół średnich będących obywatelami Polski oraz kandydatów z zagranicy. Szerokie zainteresowanie konsumentów tematem przetwórstwa żywności i żywienia. Duża liczba międzynarodowych przedsiębiorstw zajmujących się produkcją i dystrybucją żywności, będących potencjalnymi pracodawcami dla absolwentów kierunku. Konieczność stałej reakcji przedsiębiorstw przemysłu spożywczego na globalne trendy, w tym zmiany klimatu, a w konsekwencji inwestowania w technologie i rozwijania jakości produktów. Konsekwencją tych trendów jest zapotrzebowanie na coraz lepiej wykwalifikowaną kadrę. Zainteresowanie podmiotów branży spożywczej, gastronomicznej i podmiotów monitorujących	Zagrożenia Upowszechniający się brak zainteresowania ze strony absolwentów polskich i europejskich szkół średnich podejmowaniem studiów. Znaczna przewaga negatywnych opinii dotyczących żywności w mediach instytucjonalnych i społecznościowych, w znacznej części nieprawdziwych lub uproszczonych, co może zniechęcać do studiów związanych z żywnością. Szybko zmieniające się wymagania pracodawców zatrudniających absolwentów kierunków realizowanych na Wydziale, w tym FSTN. Niskie finansowanie budżetowe uniemożliwiające szybkie dostosowanie się kierunku studiów do szybko zmieniających się potrzeb przedsiębiorstw i wymagań rynku pracy. Biurokratyzacja procesu kształcenia, odciągająca nauczycieli akademickich od kwestii

	żywność zatrudnianiem osób posiadających wykształcenie wyższe w zakresie technologii żywności i żywienia. Zainteresowanie podmiotów zewnętrznych współpracą z Uczelnią.	merytorycznych związanych z procesem nauczania i realizacją badań naukowych.
--	--	---

(Pieczęć uczelni)

.....

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

.....

(podpis Rektora)

Warszawa, dnia

Część III Zestawienie załączników do raportu samooceny kierunku Food Science – Technology and Nutrition

Załączniki do Kryterium 2

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 2.1	Matryca efektów na studiach pierwszego i drugiego stopnia FSTN
Załącznik 2.2	Uchwała Nr 76 – 2020/2021 z dnia 22 lutego 2021 r. Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w sprawie wytycznych dla tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich rozpoczynających się od roku akademickiego 2021/2022
Załącznik 2.3	Uchwała Nr 59 – 2022/2023 z dnia 24 kwietnia 2023 r. Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w sprawie zasad tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich
Załącznik 2.4	Regulamin studiów SGGW
Załącznik 2.5	Zarządzenie Nr 82 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2023 r. w sprawie wprowadzenia nauczania zindywidualizowanego w formie tutoringu i mentoringu akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 2.6	Zarządzenie Nr 79 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 sierpnia 2024 r. w sprawie wprowadzenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Programu Uczelnianych Zajęć Obieralnych
Załącznik 2.7	Metody nauczania stosowane w realizacji przedmiotów na I stopniu studiów (w tabeli wyróżniono przedmioty obligatoryjne)
Załącznik 2.8	Metody nauczania stosowane w realizacji przedmiotów na II stopniu studiów (w tabeli wyróżniono przedmioty obligatoryjne)
Załącznik 2.9	Zarządzenie Nr 105 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 10 października 2024 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania

Załączniki do Kryterium 3

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 3.1	Uchwała Nr 69 – 2023/2024 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2024 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w roku akademickim 2025/2026
Załącznik 3.2	Uchwała Nr 84 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 r. w sprawie rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2024/2025
Załącznik 3.3	Uchwała Nr 107 – 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2023/2024
Załącznik 3.4	Uchwała Nr 127 – 2020/2021 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 28 czerwca 2023 r. w sprawie rekrutacji na studia

	pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2022/2023
Załącznik 3.5	Uchwała Nr 70 – 2023/2024 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2024 r. w sprawie uprawnień laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów w latach 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029
Załącznik 3.6	Uchwała Nr 85 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 r. w sprawie uprawnień laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów w latach 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028
Załącznik 3.7	Uchwała Nr 108 – 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie uprawnień laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów w latach 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027
Załącznik 3.8	Uchwała Nr 126 – 2020/2021 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 28 czerwca 2021 r. w sprawie uprawnień laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów w latach 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026
Załącznik 3.9	Uchwała nr 146 - 2018/2019 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2019 r. w sprawie zasad i trybu potwierdzania efektów uczenia się
Załącznik 3.10	Szkolenia kadry dydaktycznej
Załącznik 3.11	Regulamin studiów SGGW
Załącznik 3.12	Raport WEU_2024-2025
Załącznik 3.13	Uchwała Nr 59 – 2022/2023 z dnia 24 kwietnia 2023 r. Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w sprawie zasad tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich
Załącznik 3.14	Zarządzenie Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. w sprawie wprowadzenia „Wytucznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 3.15	Instrukcja I.VI.3
Załącznik 3.16	Instrukcja I.VI.7
Załącznik 3.17	Instrukcja I.VI.8
Załącznik 3.18	Tematy projektów końcowych
Załącznik 3.19	Zarządzenie Nr 64 Rektora SGGW z dnia 13 grudnia 2018 r. w sprawie wprowadzenia Instrukcji kancelaryjnej dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Jednolitego rzeczowego wykazu akt dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania Archiwum Centralnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 3.20	Statut SGGW

Załączniki do Kryterium 4

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 4.1	Wykaz pracowników INoŻCz realizujących zajęcia na kierunku FSTN wybranych do organizacji zewnętrznych lub działających w tych organizacjach
Załącznik 4.2	Wykaz krajowych projektów naukowych i badawczo-rozwojowych realizowanych przez pracowników INoŻ i INoŻCz w latach 2022-2025
Załącznik 4.3	Inne publikacje o charakterze dydaktycznym lub wykorzystywane w dydaktyce (rozdziały w monografiach, zgłoszenia konferencyjne, publikacje) pracowników INoŻ w latach 2020-2025
Załącznik 4.4	Inne publikacje o charakterze dydaktycznym lub wykorzystywane w dydaktyce (rozdziały w monografiach, zgłoszenia konferencyjne, publikacje) pracowników INoŻCz w latach 2020-2025
Załącznik 4.5	Zarządzenie Nr 105 Rektora SGGW z dnia 10 października 2024 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania
Załącznik 4.6	Statut SGGW
Załącznik 4.7	Zarządzenie Nr 137 Rektora SGGW z dnia 30 grudnia 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu oceny nauczyciela akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 4.8	Zarządzenie Nr 78 Rektora SGGW z dnia 13 lipca 2023 r. w sprawie wymogów i zasad przydzielania punktów motywacyjnego systemu wynagradzania pracowników SGGW
Załącznik 4.9	Zarządzenie Nr 156 Rektora SGGW z dnia 19 grudnia 2024 r. zmieniającego Zarządzenie Nr 124 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 listopada 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu w sprawie zasad, trybu przyznawania i wypłacania stypendiów finansowych z Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW dla pracowników będących nauczycielami akademickimi i doktorantów
Załącznik 4.10	Zarządzenie Nr 36 Rektora SGGW z dnia 14 kwietnia 2021 r. zmieniającego Zarządzenie Nr 2 Rektora SGGW z dnia 12 lutego 2019 r. w sprawie Wsparcia Finansowego dla Naukowców i Zespołów Badawczych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 4.11	Przykładowe kursy, szkolenia oraz studia podyplomowe pracowników INoŻ zrealizowane w latach 2020-2025
Załącznik 4.12	Przykładowe kursy, szkolenia oraz studia podyplomowe pracowników INoŻCz zrealizowane w latach 2020-2025
Załącznik 4.13	Zarządzenie Nr 7 Rektora SGGW z dnia 16 lutego 2024 r. w sprawie powołania Komitetu Sterującego, Koordynatora do wdrażania Strategii HR LOGO oraz Zespołów roboczych do realizacji Strategii Zarządzania Zasobami Ludzkimi dla Naukowców i Planu działania w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w oparciu o Europejską Kartę Naukowca i Kodeks Postępowania przy Rekrutacji Pracowników Naukowych
Załącznik 4.14	Uchwała Nr 90 – 2022/2023 Senatu SGGW z dnia 26 czerwca 2023 roku w sprawie uchwalenia Regulaminu przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Załączniki do Kryterium 7

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 7.1	Wykaz studentów zagranicznych realizujących praktyki na Wydziale w latach 2022/23-2024/25
Załącznik 7.2	Wykaz pracowników INoŻ wyjeżdżających w celach dydaktycznych w latach 2022/23-2024/25
Załącznik 7.3	Wykaz pracowników INoŻCz wyjeżdżających w celach dydaktycznych w roku akademickim 2024/25
Załącznik 7.4	Wykaz konferencji i seminariów naukowych międzynarodowych, w których uczestniczyli pracownicy INoŻ w latach 2022-2025
Załącznik 7.5	Wykaz konferencji, seminariów i telekonferencji międzynarodowych organizowanych w Polsce, w których uczestniczyli pracownicy INoŻ w latach 2022–2025
Załącznik 7.6	Członkostwo pracowników INoŻ w komitetach redakcyjnych czasopism naukowych w latach 2022-2025
Załącznik 7.7	Wykaz wydań specjalnych/numerów specjalnych, w których pracownicy INoŻ w latach 2022-2025 pełnili funkcje edytorów gościnnych
Załącznik 7.8	Wykaz nauczycieli akademickich z zagranicy odbywających na Wydziale wizyty w celach dydaktycznych w latach 2022/23 – 2025/26

Załączniki do Kryterium 8

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 8.1	Regulamin studiów SGGW
Załącznik 8.2	Zarządzenie Nr 93 Rektora SGGW z dnia 30 września 2025 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 8.3	Zarządzenie Nr 16 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 17 kwietnia 2025 r. w sprawie opłat za usługi edukacyjne pobieranych od studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2025/2026
Załącznik 8.4	Zarządzenie Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. w sprawie wprowadzenia „Wytucznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 8.5	Zarządzenie Nr 77 Rektora SGGW z dnia 2 sierpnia 2024 r. w sprawie wprowadzenia zasad nauczania zindywidualizowanego w formie tutoringu i mentoringu akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 8.6	Zarządzenie Nr 79 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 sierpnia 2024 r. w sprawie wprowadzenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Programu Uczelnianych Zająć Obieralnych
Załącznik 8.7	Statut SGGW

Załączniki do Kryterium 10

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 10.1	Statut SGGW
Załącznik 10.2	Regulamin organizacyjny SGGW
Załącznik 10.3	Regulamin studiów SGGW
Załącznik 10.4	Uchwała Nr 59 – 2022/2023 z dnia 24 kwietnia 2023 r. Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w sprawie zasad tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich
Załącznik 10.5	Uchwała Nr 76 – 2020/2021 z dnia 22 lutego 2021 r. Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w sprawie wytycznych dla tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich rozpoczynających się od roku akademickiego 2021/2022
Załącznik 10.6	Zarządzenie Nr 98 Rektora SGGW z dnia 2 października 2024 r. w sprawie harmonogramu prac związanych z doskonaleniem programów studiów oraz terminów zgłaszania propozycji uruchomienia nowych kierunków studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 10.7	Zarządzenie Nr 12 Rektora SGGW z dnia 8 marca 2022 r. w sprawie wprowadzenia wzoru ankiety studentów dotyczącej dokonania oceny nauczyciela akademickiego w zakresie wypełniania przez niego obowiązków związanych z kształceniem
Załącznik 10.8	Zarządzenie Nr 13 Rektora SGGW z dnia 1 marca 2013 r. w sprawie realizacji badania pn. „Monitorowanie Losów Zawodowych Absolwentów” oraz na przesyłanie materiałów informacyjnych SGGW drogą elektroniczną
Załącznik 10.9	Zarządzenie Nr 133 Rektora SGGW z dnia 17 listopada 2020 r. w sprawie zasad weryfikacji osiągania efektów uczenia się określonych w programie studiów poza siedzibą Uczelni, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej
Załącznik 10.10	Raport WEU_2024-2025

Załącznik 1

Numer załącznika	Tytuł załącznika
II A	Liczba studentów na kierunku Food Science – Technology and Nutrition
II B	Liczba absolwentów na kierunku Food Science – Technology and Nutrition w ostatnich trzech latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny
II C	Wskaźniki dotyczące programu studiów na kierunku Food Science – Technology and Nutrition, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. 2023 poz. 2787) studia i drugiego stopnia
II D	Zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek Food Science – Technology and Nutrition
II E	Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych

Załącznik 2

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 2 pkt 1	Program studiów dla kierunku Food Science – Technology and Nutrition, profilu i poziomu opisany zgodnie z art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2024 r. poz. 1571) oraz § 3-4 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. 2023 poz. 2787).
Załącznik 2 pkt 2	Obsadę zajęć na kierunku Food Science – Technology and Nutrition, poziomie i profilu w roku akademickim, w którym przeprowadzana jest ocena
Załącznik 2 pkt 3	Harmonogram zajęć na studiach stacjonarnych, obowiązujący w semestrze roku akademickiego, w którym przeprowadzana jest ocena, dla każdego z poziomów studiów
Załącznik 2 pkt 4	Charakterystykę nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia lub grupy zajęć na kierunku Food Science – Technology and Nutrition
Załącznik 2 pkt 5	Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów i innych obiektów, w których odbywają się zajęcia związane z kształceniem na kierunku Food Science – Technology and Nutrition, a także informacja o bibliotece i dostępnych zasobach bibliotecznych i informacyjnych
Załącznik 2 pkt 6	

Lokalizacja raportu na uczelnianej stronie internetowej:

<https://wtz.sggw.edu.pl/studia/jakosc-ksztalcenia/>



**SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO**