



Wydział Żywnienia Człowieka

żywienie człowieka i ocena żywności

Żywienie człowieka i ocena żywności to kierunek uniwersalny i nowoczesny, przygotowujący do pracy na stanowiskach związanych z żywnością człowieka i żywnością. Program kształcenia uwzględnia aspekty żywieniowe, dietetyczne, technologiczne, techniczne oraz ekonomiczne i organizacyjne dotyczące żywienia różnych grup populacyjnych, w tym o specyficznych potrzebach żywieniowych (np. dzieci, osoby starsze, sportowcy).

Absolwenci mają wiedzę i umiejętności dotyczące znaczenia racjonalnego żywienia w zachowaniu zdrowia. Znają metody i sposoby przetwarzania, utrwalania, przechowywania oraz analizy i kontroli jakości produktów spożywczych. Rozumieją zasady funkcjonowania rynku żywności oraz istotę marketingu żywnościowego i zachowań konsumentów.

W programie studiów I stopnia znajdują się m.in.: ocena żywienia, podstawy dietetyki, analiza żywności, analiza sensoryczna, żywność funkcjonalna i ekologiczna, systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego, organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi.

Natomiast w programie studiów II stopnia znajdują się m.in.: żywienie osób starszych, żywienie w sporcie i warunkach ekstremalnych, projektowanie produktu żywnościowego, trendy w technologii żywności, zarządzanie bezpieczeństwem żywności, nowoczesne metody analizy żywności, trendy w konsumpcji.

Studenci zdobywają doświadczenie zawodowe w trakcie praktyk w przedsiębiorstwach i organizacjach sektora żywnościowego w zakresie:

- żywienia człowieka
- poradnictwa żywieniowo-dietetycznego
- jakości i bezpieczeństwa żywności
- projektowania żywności
- mechanizmów funkcjonowania rynku żywności

Po tym kierunku można pracować w:

- instytucjach i przedsiębiorstwach zajmujących się żywieniem człowieka
- poradniach żywieniowych oraz placówkach zajmujących się edukacją i doradztwem żywieniowym
- placówkach naukowo-badawczych
- przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją i przetwórstwem żywności
- placówkach zarządzających jakością i bezpieczeństwem żywności
- instytucjach i laboratoriach zajmujących się oceną żywności
- placówkach żywienia zbiorowego
- inspekcjach urzędowej kontroli żywności
- organizacjach zajmujących się ochroną konsumentów

Absolwenci przygotowani są do podjęcia działalności gospodarczej w zakresie szeroko rozumianego poradnictwa dietetycznego.

STUDIA I STOPNIA Uzyskany tytuł: inżynier

Przedmioty rekrutacyjne: biologia lub chemia lub matematyka

STACJONARNE

- przewidywany limit przyjęć: **135**
- początek zajęć: **semestr zimowy**
- czas trwania studiów: **3,5 roku** (7 semestrów)

NIESTACJONARNE

- przewidywany limit przyjęć: **75**
- początek zajęć: **semestr zimowy**
- czas trwania studiów: **4 lata** (8 semestrów)

STUDIA II STOPNIA Uzyskany tytuł: magister

Rekrutacja: dyplom studiów I stopnia kierunków: żywienie człowieka i ocena żywności, technologia żywności i żywienie człowieka, dietetyka, bezpieczeństwo żywności, gastronomia i hotelarstwo; średnia ocen ze studiów I stopnia

STACJONARNE

- przewidywany limit przyjęć: **90**
- początek zajęć: **semestr letni**
- czas trwania studiów: **1,5 roku** (3 semestry)

NIESTACJONARNE

- przewidywany limit przyjęć: **45**
- początek zajęć: **semestr zimowy**
- czas trwania studiów: **1,5 roku** (3 semestry)

kontakt: wzcz.sggw.pl; dwnzck@sggw.edu.pl; tel. (22) 593 70 04