

Wydział Żywnienia Człowieka



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO



ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Kierunki kształcenia

- **Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności**
- **Dietetyka**
- **Gastronomia i Hotelarstwo**



ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Kierunek

Żywnienie
Człowieka
i Ocena Żywności



ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Żywienie Człowieka i Ocena Żywności

**przygotowuje do pracy
na stanowiskach
związanych z
żywieniem człowieka
i żywnością**



ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH



2 miejsce (99,4/100 pkt)
wśród kierunków o żywieniu
i żywności

ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Formy studiów

STUDIA I-stopnia (inżynierskie)

Studia stacjonarne
→ **3,5-letnie**
(135 miejsc)

Studia niestacjonarne (zaoczne)
→ **4-letnie**
(75 miejsc)

Egzamin maturalny - jeden z trzech:

- biologia
- chemia
- matematyka

STUDIA II-stopnia (magisterskie)

Studia stacjonarne
→ **1,5-roczone**
(90 miejsc)

Studia niestacjonarne (zaoczne)
→ **1,5-roczone**
(45 miejsc)



Zajęcia dydaktyczne na kierunku Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności



ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Praktyki

- **Praktyka zawodowa**
 - 160 h po 4 semestrze
i 100 h po 6 semestrze

*mogą być realizowane jako
praktyki zagraniczne*



WŁOCHY- RIVA del GARDA



ŻCziOŻ

Perspektywy zawodowe



Instytucje zajmujące się żywieniem człowieka

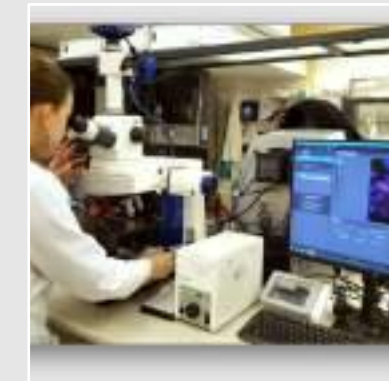


Inspekcje urzędowej kontroli żywności

**Poradnie żywieniowe/
edukacja żywieniowa**



Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności



Placówki naukowo-badawcze



Laboratoria zajmujące się oceną żywności

Produkcja i przetwórstwo żywności



Organizacje zajmujące się ochroną konsumentów



ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Kierunek

Dietetyka



ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Dietetyka

**przygotowuje do
prowadzenia
dietoprofilaktyki
i dietoterapii**



ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH



1 miejsce (100/100 pkt)
wśród kierunków dietetyka

ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Formy studiów

STUDIA I-stopnia (licencjackie)

Studia stacjonarne
→ 3-letnie
(75 miejsc)

Studia niestacjonarne (zaoczne)
→ 3,5-letnie
(60 miejsc)

Egzamin maturalny - jeden z dwóch:

- biologia
- chemia

STUDIA II-stopnia (magisterskie)

Studia stacjonarne
→ 2-letnie
(60 miejsc)



Zajęcia dydaktyczne na kierunku Dietetyka



ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Praktyki

- Szpitale dla dzieci
- Szpitale dla osób dorosłych
- Poradnie dietetyczne
- Poradnie gastroenterologiczne
- Poradnie chorób metabolicznych

PORADNIA DIETETYCZNA

SGGW

STOŁÓWKI



MIASTO
STOŁECZNE
WARSZAWA



Szpital
Czerniakowski



CENTRUM ZDROWIA DZIECKA



CENTRUM ONKOLOGII – INSTYTUT
IM. MARII SKŁODOWSKIEJ-CURIE

SAMODZIELNY PUBLICZNY SPECJALISTYCZNY
SZPITAL ZACHODNI



im. św. Jana Pawła II
w Grodzisku Mazowieckim

Dietetyka

Perspektywy zawodowe



**Zakłady opieki
zdrowotnej**



Catering dietetyczny

Poradnie dietetyczne



Szkolnictwo



**Placówki naukowo-
badawcze**



Placówki sportowe

ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Kierunek

Gastronomia i Hotelarstwo



ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Gastronomia i Hotelarstwo

**Kierunek
opracowany we
współpracy
ze specjalistami sektora
usług gastronomicznych
i hotelarskich**



ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Kierunek Gastronomia i Hotelarstwo został nagrodzony
certyfikatem "Studia z Przyszłością"



STUDIA
Z PRZYSZŁOŚCIĄ

Wyróżnienie dla kierunków
i specjalności realizowanych według
nowoczesnych i innowacyjnych
programów kształcenia, dobrze
odpowiadających na potrzeby rynku
pracy, zgodne z oczekiwaniami otoczenia
społeczno-gospodarczego



ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Formy studiów

STUDIA I-stopnia (inżynierskie)

Studia stacjonarne
→ 3,5-letnie
(75 miejsc)

Studia niestacjonarne (zaoczne)
→ 4-letnie
(60 miejsc)

Egzamin maturalny - jeden z trzech:

- biologia
- chemia
- matematyka

STUDIA II-stopnia (magisterskie)

kierunek:

**Żywność Człowieka
i Ocena Żywności**



Zajęcia dydaktyczne na kierunku GIH





Projekty przygotowane
w ramach przedmiotu
Projektowanie Nowych Potraw

2019

Potrawy z wyciekami owocowymi
i warzywnymi zgodnie z trendem
„zero waste”



2018

Healthier Happy Meal



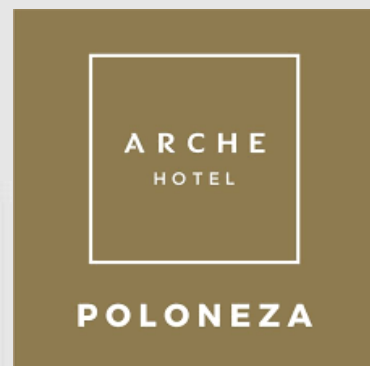
ŻCziOŻ

Dietetyka

GiH

Praktyki

- **Praktyki zawodowe** – w restauracjach, hotelach, pensjonatach
- ***Mogą być realizowane jako zagraniczne*** – praktyki studenckie w ramach współpracy z Uczelniami europejskimi oraz z USA



THE WESTIN
WARSAW



AKADEMIA MISTRZÓW SMAKU
BY BELVEDERE



PRAKTYKI: LITWA – Kowno, Wilno



GiH

Perspektywy zawodowe



**Zakłady
gastronomiczne
(restauracje, bary)**



Catering

**Zakłady żywienia
zbiorowego**



**Prowadzenie własnej
działalności
gospodarczej**



**Zakłady produkcji
żywności**



Obiekty hotelarskie

Wydział w liczbach



130 pracowników



12 profesorów



30 doktorów habilitowanych



6 Katedr w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka



ponad 1400 studentów



Inne jednostki na Wydziale

- **Poradnia Dietetyczna**
- **Laboratorium Oceny Żywności i Diagnostyki Zdrowotnej**
- **Biblioteka Wydziału**
- **Centrum Kompetencji Rolnictwa Ekologicznego**
- **Prognostyczna Baza Danych**
- **Pracownia Badania Metabolizmu Człowieka**



W pracy i nauce pomaga nam dobrze wyposażona biblioteka oraz sieć WiFi Eduroam



**Zajęcia prowadzone są w nowoczesnych aulach,
w laboratoriach i salach dydaktycznych**



w sprzyjającym nauce zielonym otoczeniu



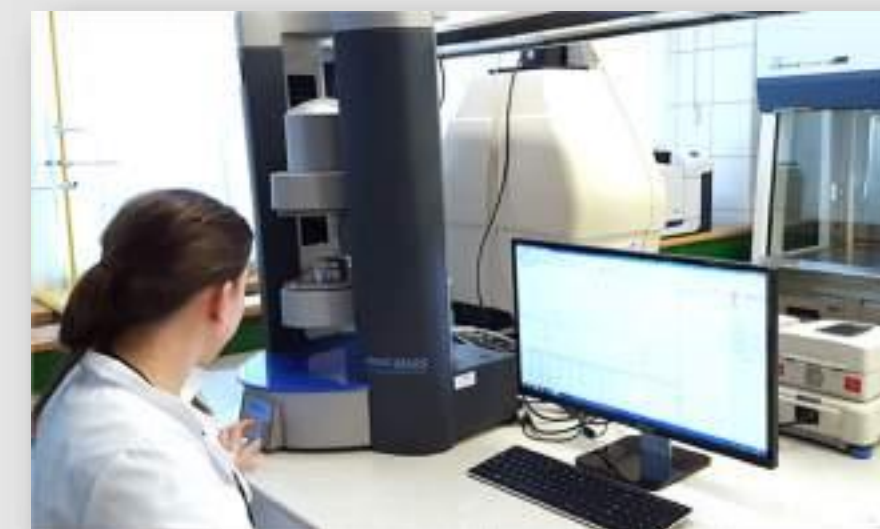
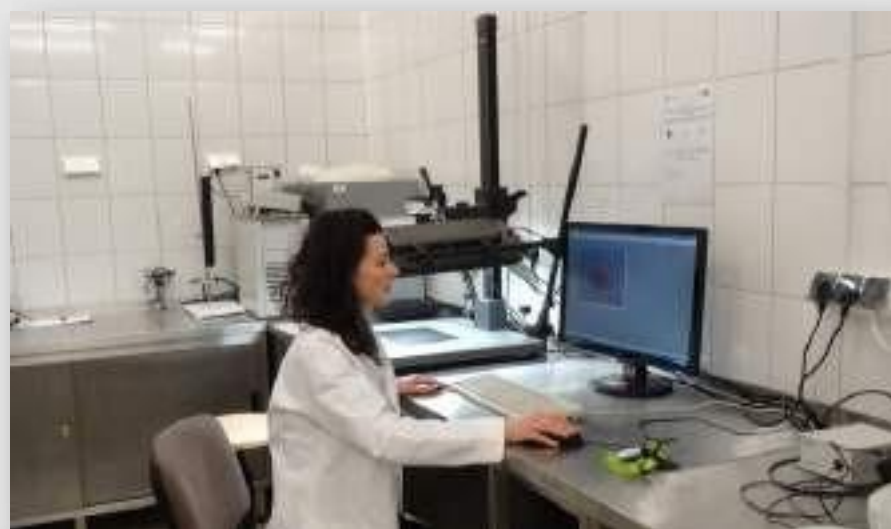
posiadamy specjalistyczne pracownie



posiadamy specjalistyczne pracownie



gdzie prowadzimy badania naukowe na nowoczesnej aparaturze

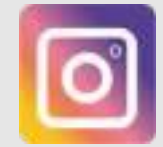


posiadamy też imponujące zaplecze technologiczne



Aktywność Studentów

- ciekawe projekty
- integracja
- rozwój osobisty



Aktywność Studentów



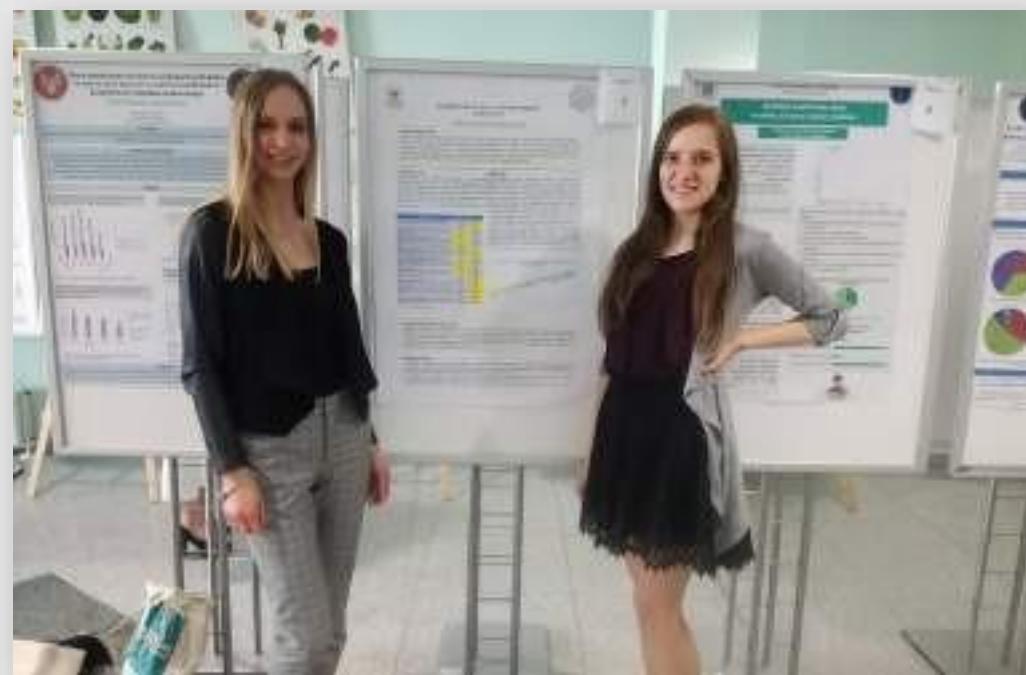
- interesujące badania technologiczne i żywieniowe
- liczne sukcesy na przeglądach Kół Naukowych i konferencjach
- intensywna współpraca z przemysłem spożywczym



Aktywność Studentów



- propagowanie zdrowego stylu życia, w tym prawidłowego sposobu odżywiania
- edukacja żywieniowa
- badania żywieniowe



Aktywność Studentów



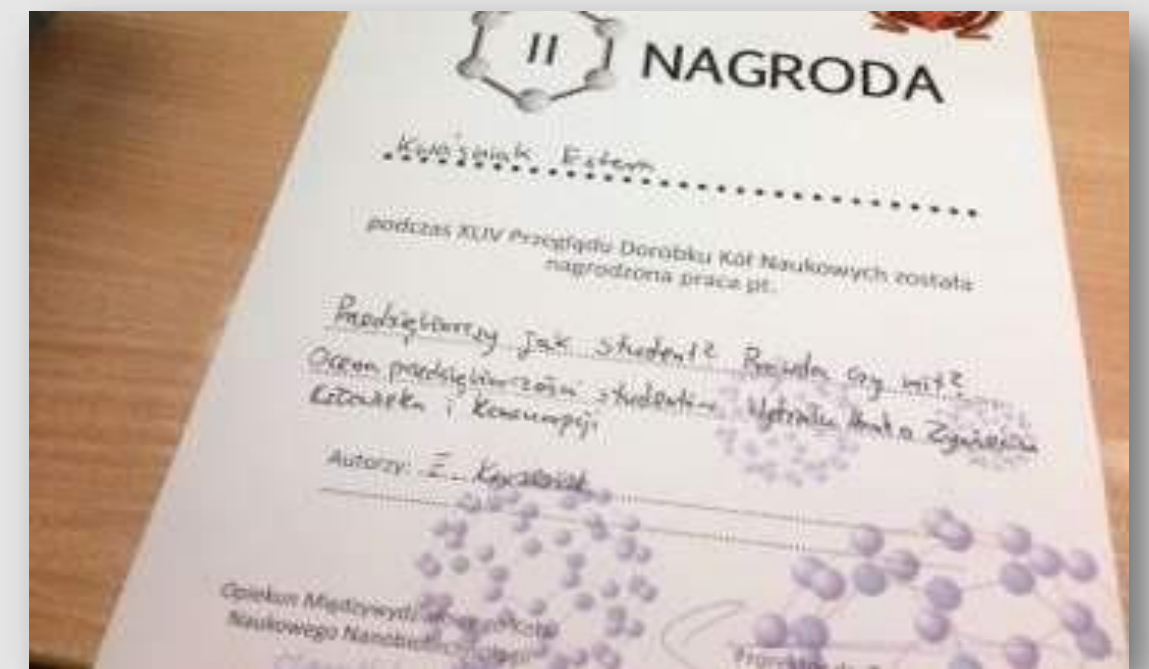
- zrzeszające studentów zainteresowanych poszerzaniem wiedzy i doświadczenia w zakresie branży gastronomicznej i hotelarskiej
- odnoszą liczne sukcesy na przeglądach Kół Naukowych i konferencjach



Aktywność Studentów



- badania z zakresu przedsiębiorczości i działalności gospodarczej w sektorze żywności i usług żywieniowych
- aktywność publikacyjna





Zapraszamy na studia!

