



ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I OCENA ŻYWNOŚCI

Żywienie człowieka i ocena żywności to kierunek uniwersalny i nowoczesny, przygotowujący do pracy na stanowiskach związanych z żywieniem 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.



KONTAKT



(22) 593 70 04



dwnzck@sggw.edu.pl



wzc.sggw.edu.pl



ul. Nowoursynowska 159c
02-776 Warszawa



**Wydział Żywienia
Człowieka**



ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I OCENA ŻYWNOŚCI

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

POTENCJALNE MIEJSCA PRACY

- ▶ instytucje i przedsiębiorstwa zajmujące się żywieniem człowieka
- ▶ poradnie żywieniowe oraz placówki zajmujące się edukacją i doradztwem żywieniowym
- ▶ placówki naukowo-badawcze
- ▶ przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją i przetwórstwem żywności
- ▶ placówki zarządzające jakością i bezpieczeństwem żywności
- ▶ instytucje i laboratoria zajmujące się oceną żywności
- ▶ placówki żywienia zbiorowego
- ▶ inspekcje urzędowej kontroli żywności
- ▶ organizacje zajmujące się ochroną konsumentów

STUDIA I STOPNIA uzyskany tytuł: inżynier

STACJONARNE

- ▶ przewidywany limit przyjęć: **120**
- ▶ początek zajęć: **semestr zimowy**
- ▶ czas trwania studiów: **3,5 roku**
(7 semestrów)

NIESTACJONARNE

- ▶ przewidywany limit przyjęć: **45**
- ▶ początek zajęć: **semestr zimowy**
- ▶ czas trwania studiów: **4 lata**
(8 semestrów)

PRZEDMIOTY REKRUTACYJNE biologia lub chemia lub matematyka

STUDIA II STOPNIA uzyskany tytuł: magister

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)

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

