



Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
ul. Wojska Polskiego 28, 60-637 Poznań

www.up.poznan.pl



**WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I ŻYWIENIU**

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI I ŻYWIENIU

Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu jako jednostka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu wywodzi się od utworzonego w roku 1962 Wydziału Technologii Rolno-Spożywczej, działającego później jako Wydział Technologii Żywności.

Oferujemy:

- kształcenie studentów z zachowaniem najwyższych standardów dla przygotowania absolwentów do konkurencyjności na europejskim rynku pracy,
- liczną gamę przedmiotów kierunkowych i specjalizacyjnych, w tym przedmiotów do wyboru,
- możliwości zdobywania i uzupełniania wiedzy z wykorzystaniem różnych form edukacji (studia podyplomowe, kursy, szkolenia, praktyki itp.),
- rozwijanie zainteresowań poprzez aktywne uczestniczenie studentów w kołach naukowych lub działalności samorządowej.

INFORMACJA O STUDIACH I ZASADACH REKRUTACJI:

Podstawą postępowania kwalifikacyjnego jest punktacja wynikająca z podsumowania:

- wyniku egzaminu maturalnego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym z jednego z przedmiotów kierunkowych: **biologia** albo **chemia** albo **fizyka z astronomią** albo **matematyka** - **80% punktów**
- wyników z części pisemnej egzaminu maturalnego z **języka polskiego i języka obcego nowożytnego** na poziomie podstawowym lub rozszerzonym (lepszy wynik) albo części pisemnej lub ustnej egzaminu dojrzałości (lepsza ocena) - **20% punktów.**

O przyjęciu na studia decyduje ranking kandydatów według liczby uzyskanych punktów.

Informacji o studiach i rekrutacji na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu udziela:

DZIEKANAT WYDZIAŁU

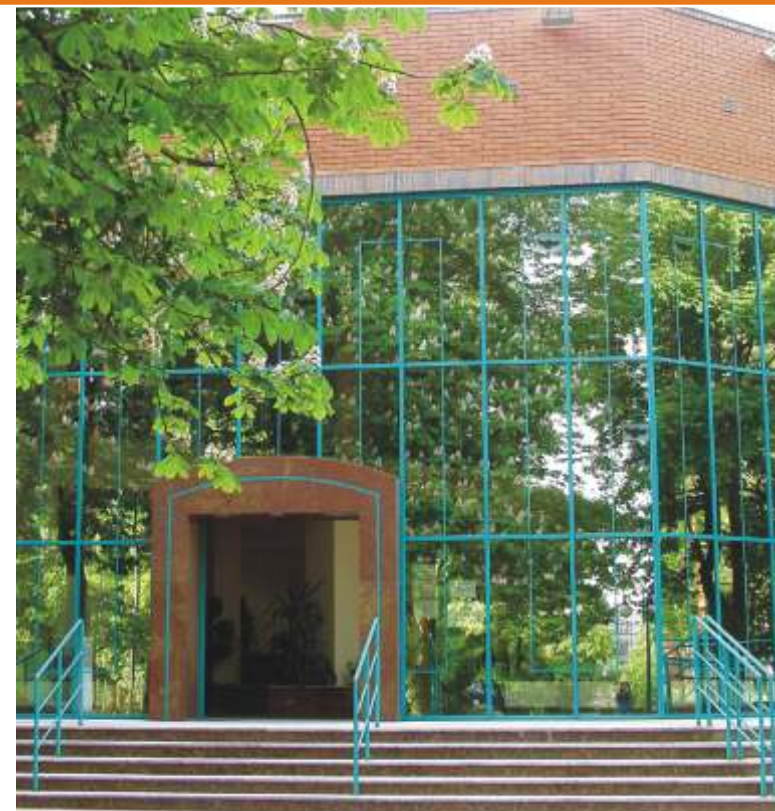
tel. 61 848 70 95, email: wtz_dz@up.poznan.pl

WYDZIAŁOWA KOMISJA REKRUTACYJNA

tel. 507 927 256

DZIAŁ STUDIÓW I SPRAW STUDENCKICH

tel. 61 848 70 11



Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

STUDIA I stopnia

- Dietetyka
- Technologia żywności i żywienie człowieka
- Towaroznawstwo o specjalności: zarządzanie jakością żywności

Kierunek Dietetyka jest odpowiedzią na wzrastające zapotrzebowanie na specjalistów przygotowanych do prowadzenia dietoterapii i poradnictwa dietetycznego, a także realizacji nowoczesnego cateringu.

Wydział oferuje studia licencjackie o profilu praktycznym **stacjonarne i niestacjonarne**, które trwają **6 semestrów** (3 lata), a ich absolwenci mogą kontynuować naukę na **studiach drugiego stopnia**.

Studia niestacjonarne są realizowane w systemie 8-10 zjazdów w ciągu semestru.

Spektrum wiedzy i umiejętności zdobywanych przez studentów jest bardzo szerokie: od technologii produkcji żywności do fizjologii żywienia człowieka. Studenci mają do wyboru dwa moduły:

- **doradztwo i konsultacje dietetyczne**
- **catering dietetyczny**

Podjęcie studiów na kierunku Dietetyka będzie trafnym wyborem dla tych, którzy przejawiają zainteresowania związane:

- z żywnością,
- planowaniem racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności,
- stosowaniem terapii dietetycznych.

Studia pierwszego stopnia na tym kierunku są realizowane jako studia inżynierskie, o profilu ogólnoakademickim, z możliwością wyboru trybu **stacjonarnego lub niestacjonarnego**.

Na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka studenci mają do wyboru **dwa moduły**:

- **technologiczny**
- **żywnościowy**

Studia niestacjonarne są realizowane w systemie 8-10 zjazdów w ciągu semestru.

Studenci zdobywają wiedzę i umiejętności z zakresu:

- organizowania produkcji,
- przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców i produktów spożywczych,
- przeprowadzania kalkulacji ekonomicznej,
- zasad funkcjonowania rynku oraz zasad marketingu produktów i usług związanych z żywnością i żywnieniem człowieka.

Studia trwają **3,5 roku** z możliwością kontynuacji kształcenia na **studiach drugiego stopnia** w trybie **stacjonarnym**, w oferowanych specjalizacjach magisterskich: analityka żywności, diagnostyka mikrobiologiczna i biotechnologia żywności, systemowe zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności, technologia i jakość żywności pochodzenia zwierzęcego, technologie przetwórstwa surowców roślinnych, żywienie człowieka lub w trybie **niestacjonarnym**, bez podziału na specjalizacje.

Studia przygotowują do pracy na stanowiskach inżynierskich w przedsiębiorstwach, zakładach i instytucjach zajmujących się przetwórstwem, kontrolą, obrotem żywności oraz żywnieniem człowieka.

Studia pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo ze specjalnością: **zarządzanie jakością żywności** są realizowane jako studia inżynierskie, o profilu ogólnoakademickim.

Studenci tego kierunku zdobywają wiedzę i umiejętności z zakresu:

- oceny jakości produktów spożywczych,
- kontrolowania systemów zarządzania jakością żywności,
- przetwarzania surowców,
- przechowywania produktów spożywczych.

Studenci poznają zasady tworzenia produktu spożywczego w tzw. łańcuchu działań „od pola do stołu”, z uwzględnieniem jakości, ekologii i bezpieczeństwa zdrowotnego produktu.

Studia trwają 3,5 roku, a absolwenci mogą kontynuować naukę na **studiach magisterskich**, np. na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka lub pokrewnym.

Absolwenci kierunku Towaroznawstwo mają szanse na zatrudnienie:

- w laboratoriach analitycznych i kontroli jakości produktów spożywczych,
- w przedsiębiorstwach produkcyjnych i usługowych związanych z przemysłem spożywczym,
- w urzędach celnych,
- w ośrodkach badawczo-rozwojowych.

Towaroznawstwo to kierunek z przyszłością!!!

