



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. Specyfiką Wydziału jest interdyscyplinarny charakter kształcenia, obejmujący wiedzę z zakresu przedmiotów podstawowych oraz kierunkowych.

Tematy wiodące:

- technologia żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,
- racjonalne żywienie człowieka,
- technologia produkcji potraw i gastronomia,
- jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności,
- towaroznawstwo żywności i jej dystrybucja,
- wykorzystanie biotechnologii w produkcji żywności,
- profilaktyka chorób dietozależnych,
- edukacja żywieniowa,
- analityka żywności.

INFORMACJA O STUDIACH I ZASADACH REKRUTACJI:

Postępowanie kwalifikacyjne na studia stacjonarne na kierunku **Technologia żywności i żywienie człowieka** oraz **Dietetyka** odbędzie się na podstawie **rankingu** wynikającego z **podsumowania średniej z ocen kończących przedmioty studiów pierwszego stopnia** oraz **wyniku ukończenia tych studiów (ocena na dyplomie)**, przy czym:

- **75% limitu** miejsc wypełnią absolwenci kierunku **zgodnego z kierunkiem studiów drugiego stopnia**
- uzupełnienie limitu następuje na podstawie **wyników egzaminu/testu kwalifikacyjnego** w zakresie ustalonym przez Radę Wydziału.

Przyjęcie na kierunek studiów interdyscyplinarnych **Analityka żywności** realizowanych przez Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu oraz Wydział Chemii UAM odbędzie się na podstawie wyników rozmowy kwalifikacyjnej przed komisją złożoną z przedstawicieli wydziałów prowadzących kierunek.

Rejestracja kandydatów odbywa się drogą elektroniczną.

Informacji o studiach i rekrutacji udziela:

KOMISJA REKRUTACYJNA WNoŻiŻ

tel. 507 927 256

strona [www: http://www.foodsciences.edu.pl](http://www.foodsciences.edu.pl)



Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

- Dietetyka
- Technologia żywności i żywienie człowieka
- Analityka żywności – studia interdyscyplinarne

STUDIA II stopnia

Studia drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim trwają 1,5 roku (3 semestry) i kończą się uzyskaniem tytułu zawodowego **magister inżynier**.

Studia prowadzone są w ramach specjalizacji:

- diagnostyka mikrobiologiczna i biotechnologia żywności,
- systemowe zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności,
- technologia i jakość żywności pochodzenia zwierzęcego,
- technologie przetwórstwa surowców roślinnych,
- żywienie człowieka.

Studia mogą podjąć wyłącznie absolwenci studiów pierwszego stopnia z tytułem zawodowym **inżynier**.

W formie stacjonarnej można podjąć studia prowadzone w języku angielskim: **Food Science and Nutrition**.

Zajęcia na studiach niestacjonarnych odbywają się podczas 6 - 8 zjazdów w semestrze, realizowanych w soboty i niedziele.

Studia niestacjonarne oraz prowadzone w języku angielskim są odpłatne. Wysokość opłaty ustala corocznie rektor.

Studia drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim trwają 2 lata (4 semestry) i kończą się uzyskaniem tytułu zawodowego **magister**.

Studenci wybierają jeden z dwóch modułów:

- **żywienie w różnych etapach ontogenezy**
- **dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych**

Zajęcia na studiach niestacjonarnych odbywają się podczas 6 - 8 zjazdów w semestrze, realizowanych w soboty i niedziele.

Studia niestacjonarne są odpłatne. Wysokość opłaty ustala corocznie rektor.

Absolwenci kierunków dietetyka oraz technologia żywności i żywienie człowieka są przygotowani do pracy w placówkach ochrony zdrowia, domach opieki społecznej i zakładach żywienia zbiorowego, poradniach dietetycznych, a także jednostkach zajmujących się poradnictwem i upowszechnianiem wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka.

Absolwenci znajdują zatrudnienie w zakładach zajmujących się przetwórstwem żywności, sterowaniem procesami technologicznymi oraz prowadzących kompleksową ocenę żywności, a także instytutach naukowo-badawczych i ośrodkach badawczo-rozwojowych.

Międzyuczelniane studia interdyscyplinarne o profilu ogólnoakademickim, realizowane wspólnie z Wydziałem Chemii Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Kończą się uzyskaniem tytułu zawodowego **magister inżynier**.

Mogą je podjąć absolwenci uniwersyteckich studiów pierwszego stopnia kierunków inżynierskich i licencjackich. Studia trwają 1,5 roku (3 semestry) dla kandydatów mających tytuł zawodowy inżynier lub 2 lata, rozszerzone o jeden semestr z przedmiotami o charakterze inżynierskim, dla kandydatów z tytułem licencjata.

Studia na kierunku **Analityka żywności** dostarczają wiedzy o składnikach żywności, technologii ich przetwarzania i procesach produkcyjnych, pod kątem jakości żywności i jej kontroli, a także wiedzę z zakresu chemii analitycznej oraz nowoczesnych technik analitycznych.

Absolwenci kierunku **Analityka żywności** są przygotowani do pracy w laboratoriach kontrolnych w zakładach wytwarzających i dystrybuujących żywność oraz analitycznych, nadzorujących jej jakość i bezpieczeństwo.

