

# WYDZIAŁ NAUK O ŻYWIENIU CZŁOWIEKA I KONSUMPCJI

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji powstał w 1977 roku. Jest jedną z nielicznych w Polsce instytucji naukowo-dydaktycznych, której profil dydaktyczny i badania naukowe koncentrują się na następujących zagadnieniach:



- żywieniowe uwarunkowania zdrowia i jakości życia w wybranych subpopulacjach,
- optymalizacja postępowania dietetycznego w profilaktyce i terapii różnych schorzeń,
- rozwiązania techniczno-technologiczne sprzyjające innowacyjności i konkurencyjności producentów żywności,
- kształtowanie jakości sensorycznej, wartości odżywczej oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- rozwój rynku żywności w Polsce w kontekście zmian zachowań konsumentów i spożycia żywności,
- ochrona i edukacja konsumentów na rynku żywności.

Na Wydziale funkcjonują trzy koła naukowe:

- Koło Naukowe Żywieniowców i Dietetyków,
  - Koło Naukowe Żywności i Żywienia,
  - Koło Naukowe Gastronomów i Hotelarzy,
- w których działa liczne grono studentów realizujących różne projekty badawcze.



## KONTAKT

ul. Nowoursynowska 159 c  
02-776 Warszawa  
(budynek nr 32)

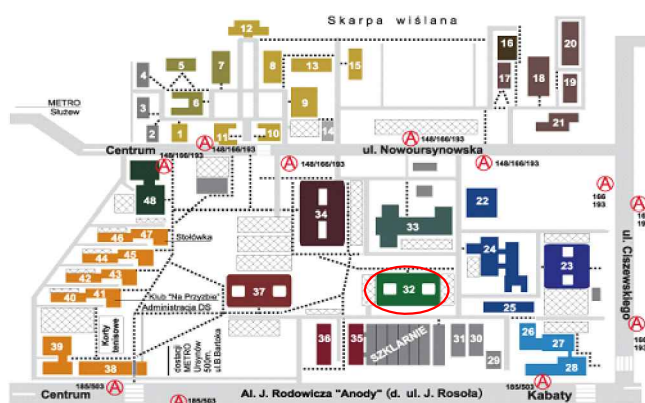
tel.: + 48 22 59 37 010

[www.wnzck.sggw.pl](http://www.wnzck.sggw.pl)

### DOJAZD:

autobusy 148, 166, 185, 193, 401, 503

metro - stacja Stokłosy



# WYDZIAŁ NAUK O ŻYWIENIU CZŁOWIEKA I KONSUMPCJI



## KIERUNKI STUDIÓW:

Żywnienie człowieka  
i ocena żywności

■  
Dietetyka

■  
Gastronomia i hotelarstwo

[www.wnzck.sggw.pl](http://www.wnzck.sggw.pl)



# ŻYWIENIE CZŁOWIEKA i OCENA ŻYWNOŚCI

# DIETETYKA

# GASTRONOMIA i HOTELARSTWO

## STUDIA I STOPNIA (INŻYNIERSKIE) :

- rekrutacja: na podstawie wyników egzaminu maturalnego z: biologii lub chemii lub matematyki
- czas trwania: studia stacjonarne - 3,5 roku  
studia niestacjonarne (zaoczne) - 4 lata  
(studia odpłatne)

## STUDIA II STOPNIA (MAGISTERSKIE) :

- rekrutacja: na podstawie średniej ocen ze studiów I stopnia oraz zbieżności programów studiów
- czas trwania: studia stacjonarne - 1,5 roku  
studia niestacjonarne (zaoczne) - 1,5 roku  
(studia odpłatne)

## ELEMENTY PROGRAMU STUDIÓW

Studia I stopnia: żywienie człowieka, ocena żywienia, podstawy dietetyki, analiza żywności, toksykologia żywności, higiena żywności, towaroznawstwo żywności, technologia gastronomiczna, wyposażenie zakładów żywienia, opakowania żywności, organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi, prawo żywnościowe, ochrona konsumenta, psychologia żywienia.

Studia II stopnia: żywienie w wieku rozwojowym, żywienie osób starszych, żywienie w warunkach ekstremalnych, nowoczesne metody analizy żywności, żywność wygodna, współczesne trendy w technologii żywności, zarządzanie bezpieczeństwem żywności, etyka w łańcuchu żywnościowym, ekonomika konsumpcji, socjologia żywienia.

## POTENCJALNE MIEJSCA PRACY :

- instytucje i przedsiębiorstwa zajmujące się żywieniem człowieka, przetwórstwem, obrotem oraz kontrolą żywności;
- przedsiębiorstwa zajmujące się zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności;
- inspekcje urzędowej kontroli żywności;
- poradnie żywieniowe;
- szkolnictwo oraz placówki zajmujące się edukacją żywieniową;
- organizacje zajmujące się ochroną konsumentów;
- instytucje naukowo-badawcze.

## STUDIA I STOPNIA (LICENCJACKIE) :

- rekrutacja: na podstawie wyników egzaminu maturalnego z: biologii lub chemii
- czas trwania: studia stacjonarne - 3 lata  
studia niestacjonarne (zaoczne) - 3,5 roku  
(studia odpłatne)

## STUDIA II STOPNIA (MAGISTERSKIE) :

- rekrutacja: na podstawie średniej ocen ze studiów I stopnia, kandydat musi się legitymować dyplomem ze studiów I stopnia na kierunku dietetyka
- czas trwania: studia stacjonarne - 2 lata  
studia niestacjonarne (zaoczne) - 2 lata  
(studia odpłatne)

## ELEMENTY PROGRAMU STUDIÓW

Studia I stopnia: anatomia człowieka, fizjologia człowieka, kwalifikowana pierwsza pomoc, kliniczny zarys chorób, podstawy genetyki, podstawy farmakologii, interakcje leków z żywnością, żywienie wybranych grup ludności, dietetyka, dietetyka pediatryczna, poradnictwo dietetyczne, psychologia żywienia, socjologia żywienia, etyka, prawo w ochronie zdrowia.

Studia II stopnia: dietoprofilaktyka, dietoterapia, poradnictwo żywieniowe i dietetyczne, preparaty dietetyczne, diagnostyka laboratoryjna, regulacja metabolizmu, psychologia kliniczna, żywienie kliniczne, żywienie w położnictwie i neonatologii, fizjologia i żywienie w sporcie, toksykologia żywieniowa.

## POTENCJALNE MIEJSCA PRACY :

- publiczne i niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej;
- poradnie żywieniowe i dietetyczne;
- poradnie chorób metabolicznych oraz poradnie chorób przewodu pokarmowego;
- zakłady żywienia zbiorowego oraz zakłady cateringowe obsługi szpitali, sanatoria i domy opieki;
- placówki sportowe;
- szkolnictwo oraz placówki doradztwa żywieniowo-dietetycznego;
- instytucje naukowo-badawcze.

## STUDIA I STOPNIA (INŻYNIERSKIE) :

- rekrutacja: na podstawie wyników egzaminu maturalnego z: biologii lub chemii lub matematyki
- czas trwania: studia stacjonarne - 3,5 roku  
studia niestacjonarne (zaoczne) - 4 lata  
(studia odpłatne)

## ELEMENTY PROGRAMU STUDIÓW I STOPNIA

technologia gastronomiczna, obsługa konsumenta w gastronomii, towaroznawstwo żywności, ogólna technologia żywności, hotelarstwo, prawo żywnościowe i gospodarcze, systemy informatyczne w gastronomii i hotelarstwie, projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich, audyt wewnętrzny w zakładach gastronomicznych i hotelach, zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii, biznes plan w gastronomii i hotelarstwie, badania marketingowe na rynku usług.

Kierunek gastronomia i hotelarstwo jest kierunkiem o profilu praktycznym, stąd też ważnym elementem programu studiów są praktyki zawodowe w obiektach gastronomicznych i hotelarskich oraz zajęcia z udziałem praktyków.

## POTENCJALNE MIEJSCA PRACY :

- przedsiębiorstwa gastronomiczne i cateringowe;
- obiekty hotelarskie;
- placówki oświatowo-wychowawcze.