

Wydział Nauk  
o Żywności i Żywieniu

DIETETYKA  
JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI  
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA



# Na **UP** posmakuj przyszłości



wyberz sUPerPrzyszłościowe studia

[www.up.poznan.pl](http://www.up.poznan.pl)



UNIWERSYTET  
PRZYRODNICZY  
W POZNANIU

# Kierunek

## DIETETYKA

Ludzkie ciało jest wspaniałą maszyną, która do prawidłowego działania potrzebuje dostarczenia odpowiednich składników. Dietetyka to kierunek, który odpowiada na potrzeby osób nie tylko chcących zrzucić zbędne kilogramy. To przede wszystkim projektowanie takich rozwiązań żywieniowych, aby zoptymalizować poziom odżywienia człowieka. Do 2050 roku co trzeci Europejczyk będzie miał ponad 60 lat. Przed studentami otwiera się zatem ogromny sektor żywienia, odpowiadającego na potrzeby tej powiększającej się grupy, profilaktyki chorób dietozależnych, dietoterapii, żywności funkcjonalnej i nowoczesnego cateringu. Wciąż rozwijają się też obszary związane z usprawnieniem życia człowieka przy pomocy technologii, m.in. nowoczesnego przetwarzania surowców i produktów spożywczych. *Projektuj nowe produkty żywnościowe i żywność funkcjonalną. Naucz się wielokrotnie wykorzystywać zasoby w produkcji żywności, by móc pomagać ludziom i środowisku.*

### STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA

- **Czas trwania:** 6 semestrów
- **Tryb studiów:** stacjonarne i niestacjonarne
- **Tytuł zawodowy:** licencjat

Wiedza i umiejętności zdobywane przez studentów są bardzo szerokie, od technologii produkcji żywności do fizjologii żywienia człowieka. Studenci mają do wyboru dwa moduły: doradztwo i konsultacje dietetyczne oraz catering dietetyczny.

### STUDIA drugiego STOPNIA

- **Czas trwania:** 4 semestry
- **Tryb studiów:** stacjonarne i niestacjonarne
- **Tytuł zawodowy:** magister

Studenci podejmujący naukę na drugim stopniu pogłębiają swoją wiedzę dotyczącą żywności i żywienia oraz poradnictwa dietetycznego. Mają do wyboru dwa moduły: żywienie w różnych etapach ontogenezy oraz dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych.

### PERSPEKTYWY PO STUDIACH

- **Placówki ochrony zdrowia**
- **Domy opieki społecznej**
- **Poradnie dietetyczne**
- **Jednostki zajmujące się poradnictwem i upowszechnianiem wiedzy o żywności i żywieniu**
- **Instytucje interwencyjne rozwiązujące problemy dotyczące zdrowia publicznego**
- **Instytucje naukowo-badawcze**

# Kierunek JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

Według badań w samej tylko Europie marnuje się rocznie ok. 88 mln ton żywności. To sprawia, że bardzo istotnym jest odpowiednie przetwarzanie i przechowywanie surowców i produktów spożywczych. Przed żywnością stawiane są także coraz bardziej rygorystyczne wytyczne. Chcemy jeść zdrowo, dostarczać organizmowi wszystkich niezbędnych składników, zwracamy też uwagę na produkowanie żywności w zrównoważony sposób. *Poznaj nowoczesne sposoby zarządzania procesami logistycznymi i bezpiecznym przechowywaniem żywności. Analizuj jakość produktów spożywczych i kontroluj systemy zarządzania tą jakością.*

## STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA

- **Czas trwania: 7 semestrów**
- **Tryb studiów: stacjonarne**
- **Tytuł zawodowy: inżynier**

Młodzież podejmująca naukę na tym kierunku zdobywa wykształcenie w zakresie przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych, oceny jakości produktów spożywczych oraz kontrolowania systemów zarządzania jakością żywności. Jakość i bezpieczeństwo żywności jest kierunkiem umożliwiającym poznanie zasad tworzenia produktu spożywczego w tzw. łańcuchu działań „od pola do stołu”, z uwzględnieniem jakości, ekologii i bezpieczeństwa zdrowotnego produktu.

## PERSPEKTYWY PO STUDIACH

- **Zakłady zajmujące się przetwórstwem, kontrolą i obrotem żywności**
- **Laboratoria analityczne i kontroli jakości produktów spożywczych**
- **Ośrodki badawczo-rozwojowe**
- **Urzędy celne**

# Kierunek

# TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Branżę żywnościową czeka prawdziwa rewolucja. Dieta ludzi staje się bardziej roślinna. Społeczeństwa, chcąc chronić środowisko, będą sięgać po produkty, których wytworzenie jest bardziej ekologiczne niż innych. Konsumentom też coraz bardziej zależy na lokalnych, produkowanych w sposób zrównoważony. Ponadto do 2050 roku co trzeci Europejczyk będzie miał ponad 60 lat, a dodatkowo na świecie będzie żyło aż 9,7 miliarda ludzi, dlatego ważnym jest aby żywność była zbilansowana i dostarczała niezbędnych składników odżywczych, a także by pokrywała zapotrzebowanie żywieniowe rosnących społeczeństw. *Projektuj innowacyjne i pełnowartościowe produkty żywnościowe i żywność funkcjonalną. Zarządzaj procesami pozwalającymi zdrowo i bezpiecznie żywić społeczeństwa.*

## STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA

- **Czas trwania:** 7 semestrów (S)
- **Tryb studiów:** stacjonarne i niestacjonarne
- **Tytuł zawodowy:** inżynier

Młodzię podejmująca naukę na tym kierunku zdobywa wykształcenie w zakresie przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych oraz zasad marketingu produktów i usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka. Studenci mają do wyboru dwa moduły: technologiczny i żywieniowy.

## STUDIA DRUGIEGO STOPNIA

- **Czas trwania:** 3 semestry
- **Tryb studiów:** stacjonarne i niestacjonarne
- **Tytuł zawodowy:** magister inżynier

Studenci podejmujący naukę na drugim stopniu pogłębiają swoją wiedzę dotyczącą żywności i żywienia oraz nowoczesnych technik analitycznych. Studenci mają do wyboru pięć specjalizacji: diagnostykę mikrobiologiczną i biotechnologię żywności, systemowe zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności, technologię i jakość żywności pochodzenia zwierzęcego, technologie przetwórstwa surowców roślinnych oraz żywienie człowieka.

## STUDIA ANGLOJĘZYCZNE:

### MSC IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION

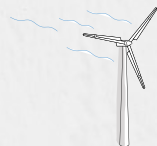
- **Czas trwania:** 4 semestry
- **Tryb studiów:** stacjonarne
- **Język wykładowy;** angielski




## PERSPEKTYWY PO STUDIACH

- Zakłady zajmujące się przetwórstwem, kontrolą i obrotem żywności
- Jednostki zajmujące się poradnictwem i upowszechnianiem wiedzy o żywności i żywieniu
- Laboratoria analityczne i kontroli jakości produktów spożywczych
- Zakłady żywienia zbiorowego
- Ośrodki badawczo-rozwojowe
- Instytucje naukowo-badawcze

# Wybierz

# ↑ Per przyszłościowe studia



Świat się zmienia. Prognozuje się, że w 2050 roku 70% ludności na świecie będzie mieszkało w miastach , co trzeci Europejczyk będzie miał ponad 60 lat, a liczba ludności na Ziemi wzrośnie o kolejne 40%. Ochrona środowiska, odnawialne źródła energii, zarządzanie danymi i sztuczną inteligencją w celu usprawnienia procesów produkcyjnych – to nasza przyszłość. Mieszkańcy będą potrzebowali inteligentnie zaprojektowanych miast, dostępu do wartościowego jedzenia  oraz umiejętnego korzystania z zasobów naturalnych, które są źródłem dobrostanu psychicznego. W tych wszystkich dziedzinach potrzebni będą eksperci, a na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu już dziś znajdziesz kierunki przygotowujące do zawodów przyszłości. 

## ↑ Kliknij na studia!

Elektroniczna rejestracja  
rusza od 1.06.2022 r.

[wu.up.poznan.pl/rekrutacja](http://wu.up.poznan.pl/rekrutacja)



Dowiedz się więcej:  
[rekrutacja.up.poznan.pl](http://rekrutacja.up.poznan.pl)



[www.up.poznan.pl](http://www.up.poznan.pl)



UNIwersYTET  
PRZYRODNICZY  
W POZNAŃNIU