

TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Interdyscyplinarny kierunek kształcenia na którym absolwent zdobywa wiedzę z zakresu technologii żywności, zarządzania jakością oraz nauk technicznych, żywieniowych i ekonomicznych.



Studia I-go stopnia (inżynierskie) o specjalnościach:

- Żywnienie Człowieka i Bezpieczeństwo Żywności
- Biotechnologia Żywności
- Inżynieria Żywności
- Technologia Przetwórstwa Ryb

Studia II-go stopnia (magisterskie) o specjalnościach:

- Organizacja Produkcji i Bezpieczeństwo Żywności
- Towaroznawstwo Produktów i Techniki Opakowaniowe
- Gastronomia z Elementami Dietetyki
- Projektowanie Produktów Akwakultury

Co po studiach?

Praca w:

- zakładach przemysłu spożywczego, jako:
 - główny technolog
 - kierownik produkcji
 - laborant oceniający surowce i produkty spożywcze
 - projektant procesów i receptur produktów
 - projektant opakowań
 - organizator dystrybucji żywności
- zakładach żywienia zbiorowego
- hotelach na stanowiskach menadżerskich
- placówkach kontroli jakości żywności
- jednostkach administracji rządowej i samorządowej
- przedsiębiorstwach dystrybucji i handlu żywnością
- szkolnictwie zawodowym, po ukończeniu kursu pedagogicznego.

Kontynuacja kształcenia połączona z pracą naukową.



Studia I-go stopnia (inżynierskie)

ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Absolwent uzyskuje kompetencje w zakresie:

zasad żywienia człowieka oraz podstaw dietetyki z elementami żywienia klinicznego; projektowania jadłospisów, diet i receptur; przetwarzania żywności oraz zasad higieny i produkcji bezpiecznej żywności.



BIOTECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI

Absolwent uzyskuje kompetencje w zakresie:

biotechnologicznych metod przetwarzania i utrwalania żywności; mikrobiologii żywności; stosowania dodatków do żywności zwiększających jej wartość odżywczą oraz trwałość.

INŻYNIERIA ŻYWNOŚCI

Absolwent uzyskuje kompetencje w zakresie:

badania surowców i produktów spożywczych; organizacji i kierowania produkcją; projektowania operacji i linii technologicznych oraz eksploatacji maszyn przemysłu spożywczego.



TECHNOLOGIA PRZETWÓRSTWA RYB

Absolwent uzyskuje kompetencje w zakresie:

możliwości i warunków pozyskiwania surowca pochodzenia wodnego; badań jakości surowców i produktów w zakresie przetwórstwa ryb oraz projektowania procesów i organizacji produkcji.

Studia II-go stopnia (magisterskie)



Studia II stopnia rozszerzają wiedzę i umiejętności w zakresie:

- przygotowania i zarządzania procesem produkcyjnym żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa żywności
- towaroznawstwa oraz nowoczesnych technik i technologii pakowania produktów spożywczych
- organizacji i funkcjonowania nowoczesnych zakładów gastronomicznych w połączeniu z wiedzą i świadomością występujących problemów cywilizacyjnych związanych z żywieniem człowieka
- produkcji żywności pochodzenia wodnego.