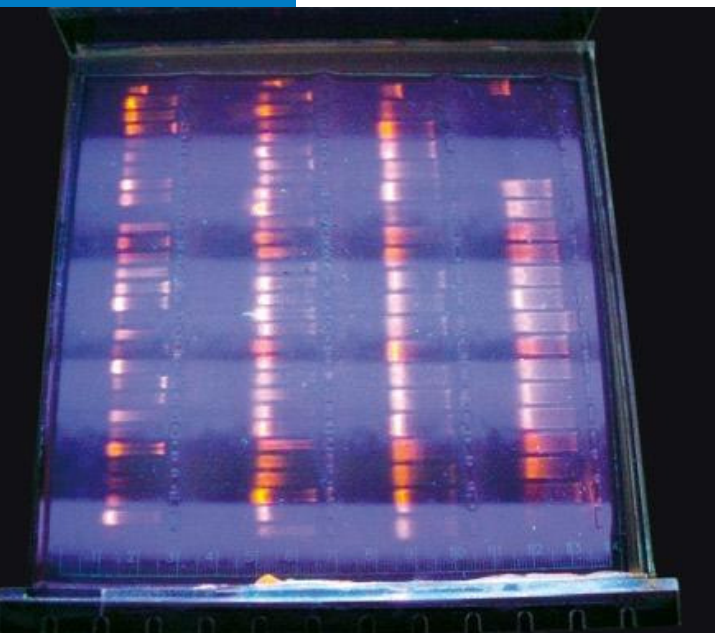




Studia I stopnia (inżynierskie)  
S – stacjonarne



### Przykładowe przedmioty w toku 3,5-letnich studiów stacjonarnych:

sieciowe techniki informatyczne, morfometria i ultrastruktura zwierząt, ekologia i ochrona środowiska, analiza chemiczna produktów żywnościowych, wpływ czynników agresji środowiska na organizm, parazytologia, technologia i metody badania produktów roślinnych i mięsnych, charakterystyka mikroflory technicznej w przemyśle, patomorfologia surowców roślinnych, metody molekularne w analizie żywności i środowiska, techniki histologiczne w ocenie jakości surowców, bioindykatory środowiska, biochemiczno –

antropometryczna analiza stanu odżywienia, analiza danych genetycznych, walidacja wyników badań, systemy zarządzania jakością i akredytacja, ocena oddziaływania inwestycji na środowisko, standardy i zasady budowy, wyposażenia i pracy w laboratoriach chemicznych i mikrobiologicznych, ochrona własności intelektualnej.

### KRYTERIUM KWALIFIKACJI

#### Ranking, ustalony na podstawie wyników egzaminów maturalnych,

obejmuje:

język polski, język obcy, biologię, a także jeden z przedmiotów wskazanych przez maturzystę, którego wynik odnotowano na świadectwie dojrzałości. Jeżeli kandydat na egzaminie maturalnym nie zdał egzaminu z przedmiotu biologia podstawą kwalifikacji będą wyniki z języka polskiego, języka obcego oraz innego wskazanego przez kandydata przedmiotu, z którego zdał egzamin maturalny.

### TWOJA PRZYSZŁOŚĆ

- absolwenci posiadają wiedzę podstawową z zakresu technologii żywności i rybactwa,

- posiadają wiedzę dotyczącą problematyki z zakresu chemii żywności, przetwórstwa żywności, nauk technicznych, nauk żywieniowych oraz nauk ekonomicznych,
- posiadają podstawową wiedzę z zakresu nauk przyrodniczych i nauk o środowisku wodnym,
- posiadają umiejętności oceny zasobów rybnych, prowadzenia akwakultury oraz zabezpieczania surowców rybnych,
- potrafią wykonywać analizy żywności, oceny środowiska produkcyjnego żywności, surowców i produktów żywnościowych,
- posiadają znajomość technik oceny ryb, ich jakości i zdrowotności,
- dysponują wiedzą, która pozwoli im na badania środowisk wodnych i lądowych, w stopniu pozwalającym na diagnozowanie zjawisk zachodzących w tych obszarach.

Absolwenci po tym kierunku, poza znajomością zagadnień z technologii żywności, co pozwoli im pracować w zawodzie technologa, będą szczególnie predysponowani do pracy w przykładowych laboratoriach zakładów przetwórstwa żywności, wojewódzkich, powiatowych i miejskich stacjach sanitarno-epidemiologicznych, zakładach higieny weterynaryjnej.

