

Studia I stopnia (inżynierskie)
S – stacjonarne

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa otwiera nowe perspektywy, prowadząc nabór na pierwsze w kraju Studia Międzykierunkowe łączące wiedzę z zakresu diagnostyki żywności i środowiska wodnego!

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

- podstawy biotechnologii, podstawy genetyki, biologia komórki, genetyka i selekcja hydrobiontów, toksykologia żywności i środowiska wodnego, mikrobiologia środowiska wodnego, enzymologia, analiza i ocena jakości żywności, podstawy dietetyki i zasady racjonalnego żywienia, technologia zamkniętych obiegów wody

i ścieków, diagnostyka molekularna, bioinżynieria rozrodu ryb, projektowanie funkcjonalnych przetworów spożywczych, bioinżynieria produktów ubocznych, bioinżynieria genetyczna, technologia biopolimerów z elementami inżynierii, nowoczesne technologie i materiały stosowane w opakownictwie żywności, ekologiczne aspekty bioinżynierii, technologia obiegów recykulowanych, biotechnologia w uprawie hydrofitów.

KRYTERIUM KWALIFIKACJI

Ranking, ustalony na podstawie wyników egzaminów maturalnych,

obejmuje:

język polski, język obcy, biologia 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 z zakresu podstaw nauk technologicznych, przyrodniczych, technicznych, żywieniowych oraz o środowisku wodnym,
- znają biologiczne, technologiczne i środowiskowe procesy zwiększające wartość systemów biologicznych,
- posiadają umiejętności w zakresie projektowania, rozwoju i wytwarzania nowych produktów żywnościowych, a także posiadają wiedzę z zakresu nowoczesnych metod kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności,
- są specjalistami z zakresu produkcji żywności z zastosowaniem metod biochemicznych i mikrobiologicznych,
- potrafią projektować i zastosować materiały pochodzenia biologicznego,
- znają metody hodowli, modelowania i przetwarzania produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzenia wodnego,
- znają zasoby, ocenę jakości oraz zasady ochrony wód z uwzględnieniem metod ich odnowy poprzez rekultywację i biomanipulację,
- posiadają umiejętności o charakterze projektowym, inwestycyjnym i eksploatacyjnym w zakresie technologii żywności i środowiska wodnego,
- potrafią przeprowadzić ekonomiczną kalkulację produkcji, wykazywać znajomość zagadnień z zakresu organizacji i ekonomiki produkcji, marketingu oraz przepisów z zakresu działalności gospodarczej i ochrony środowiska,
- umieją przeprowadzić badania eksploatacyjne, pomiary diagnostyczne oraz kontrolę jakości stosowanych technologii i urządzeń.

