

Studia I stopnia (inżynierskie), II stopnia (magisterskie), III stopnia (doktoranckie)

S – stacjonarne, N – niestacjonarne



Przykładowe przedmioty w toku 3,5-letnich studiów stacjonarnych i 4-letnich studiów niestacjonarnych:

- przedmioty humanistyczne, informatyka, wychowanie fizyczne, matematyka, ekologia i ochrona środowiska, statystyka, fizyka, chemia, biochemia, język obcy;
- higiena i toksykologia żywności, mikrobiologia żywności, chemia żywności, analiza i ocena jakości żywności, maszynoznawstwo, inżynieria procesowa, ogólna technologia żywności, seminarium dyplomowe;
- podstawy żywienia człowieka, technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego, chłodnictwo, technologia roślinna, surowce rzeźne, technologia mięsa, surowce rybne, technologia rybna, technologia mleczarska, przetwórstwo mięsa dro-

biowego, technologia produktów zbożowych, technologia produktów ubocznych, fizjologia żywienia, podstawy biotechnologii, technologia spożywczych produktów fermentowanych, technologia gastronomiczna,

- ekonomika i zarządzanie, marketing, rachunkowość w przemyśle spożywczym, ochrona własności intelektualnej, BHP i ergonomia.

Przykładowe przedmioty w toku 3,5-letnich studiów stacjonarnych na specjalności żywienie człowieka:

- przedmioty humanistyczne, informatyka, matematyka i statystyka, ekologia i ochrona środowiska, fizyka, chemia, biochemia, język obcy, wychowanie fizyczne;

- higiena i toksykologia żywności, mikrobiologia żywności, chemia żywności, analiza i ocena jakości żywności, maszynoznawstwo i inżynieria procesowa, budowa ustroju ludzkiego, żywienie człowieka;
- projektowanie technologiczne, fizjologia człowieka, chłodnictwo i przechowalnicztwo, patofizjologia, dietetyka, edukacja żywieniowa, prawo żywnościowe, fizjologia żywienia, bezpieczeństwo produkcji żywności;
- ogólna technologia żywności, technologia roślinna, technologia mięsa, technologia rybna, technologia mleczarska, przetwórstwo mięsa drobiowego, podstawy biotechnologii, technologia produktów spożywczych fermentowanych, technologia gastronomiczna;
- marketing, ekonomika przedsiębiorstw, organizacja i zarządzanie, rachunkowość w przemyśle spożywczym, ochrona własności intelektualnej.

Dyplom absolwenta uprawnia do uzyskania tytułu inżyniera europejskiego (EUR ING), bez konieczności nostryfikacji.

Na studiach II stopnia prowadzone są przedmioty (w zależności od specjalności):

konwersatorium specjalistyczne z języka angielskiego, informatyka stosowana, statystyka stosowana, enzymologia, systemy zarządzania jakością, fizjologia człowieka, patofizjologia w żywieniu człowieka, współczesne

studia I – S, N
Specjalności (do wyboru po I roku):

technologia i żywienie, żywienie człowieka i dietetyka, technologia żywności pochodzenia wodnego, hotelarstwo i gastronomia.

studia II – S, N
Specjalności:

ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności, technologia i biotechnologia żywności, technologia produktów rybnych, żywienie człowieka.

studia III – S, N
Specjalności:

tematyka precyzowana w porozumieniu z opiekunem naukowym.





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

- w różnych działach przemysłu spożywczego w kraju i za granicą,
- przy projektowaniu i organizacji procesów technologicznych oraz opracowywaniu nowych wyrobów,
- w dystrybucji żywności,
- w kształtowaniu jakości w przemyśle spożywczym,
- w placówkach kontroli jakości i laboratoriach analizy żywności,
- w jednostkach administracji rządowej i samorządowej,
- w chłodnictwie i przechowywaniu żywności,
- w urzędach celnych,
- na statkach-przetwórnich, promach i statkach pasażerskich,
- w zakładach żywienia zbiorowego.

trendy w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego oraz w technologii produktów roślinnych, w biotechnologii żywności, w analizie i ocenie jakości żywności, w diecie, w technologii produktów rybnych; wybrane działy z toksykologii żywności oraz w chłodnictwie i przechowywaniu, z technologii mleczarskiej, w technologii piekarstwa i ciastkarstwa; przetwórstwo skorupiaków i mięczaków, systematyka ryb, choroby odzwierzęce, polityka żywienia ludności, alergie pokarmowe, otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego, charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny

łownej, elementy morfologii i histologii mięsa, higiena w przemyśle spożywczym, mikrobiologia przemysłowa, izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb, mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii, ogólne towaroznawstwo żywności, opakowania i systemy pakujące, patogeny żywności, podstawy biotechnologii żywności, postępy w mechanizacji przetwórstwa spożywczego, prawo żywnościowe, standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności, surowce pomocnicze i dodatki do żywności, szkodniki w przemyśle spożywczym, technologia i organizacja usług gastronomicznych,

technologia pasz i koncentratów paszowych, transport chłodniczy, postępy w inżynierii przemysłu spożywczego, żywienie różnych grup ludności, żywienie w różnych stanach fizjologicznych, seminarium dyplomowe, pracownia magisterska.