

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

Towaroznawstwo żywności:

- makroekonomia, matematyka, fizyka, chemia, grafika inżynierska z elementami rysunku technicznego, estetyka w towaroznawstwie, ochrona środowiska, mikroekonomia, statystyka, handel zagraniczny, materiałoznawstwo z elementami inżynierii materiałowej, biochemia, mikrobiologia, język obcy, informatyka, wychowanie fizyczne;
- ekonomika i organizacja produkcji, podstawy marketingu, rachunkowość, finanse przedsiębiorstw, encyklopedia prawa, podstawy organizacji i zarządzania, prawo żywnościowe, organizacja i technika handlu, metody oceny towarów;
- towaroznawstwo artykułów przemysłowych, aparatura i inżynieria procesów produkcji żywności, zarys ogólnej technologii żywności, opakowalnictwo, procedury celne, chłodnictwo, towaroznawstwo żywności, analiza sensoryczna, statystyczna kontrola jakości, analiza instrumentalna, zarządzanie jakością, przechowalnictwo, toksykologia żywności i przedmiotów użytku,
- towaroznawstwo surowców roślinnych, towaroznawstwo surowców zwierzęcych, towaroznawstwo ryb, towaroznawstwo produktów ubocznych, seminarium inżynierskie oraz moduły do wyboru.

Na studiach II stopnia prowadzone są następujące przedmioty zgodnie z wybraną specjalnością:

Towaroznawstwo żywności:

Analiza żywności; towaroznawstwo: surowców pomocniczych i dodatków, używek; produktów rybnych, roślinnych, zwierzęcych, tłuszczów jadalnych, napojów, wyrobów cukierniczych, żywności specjalnego przeznaczenia i funkcjonalnej; żywienie różnych grup ludności.

Towaroznawstwo produktów roślinnych:

Podstawy produkcji roślinnej, higiena surowców i produktów roślinnych; towaroznawstwo: traw i roślin motylkowych i drobnoziarnistych, roślin ozdobnych, warzyw i grzybów, roślin okopowych, drzew i krzewów owocowych, owoców, zbóż, roślin oleistych i strączkowych,

surowców przemysłu cukierniczego i fermentacyjnego, środków ochrony roślin.

Towaroznawstwo produktów zwierzęcych:

Mikrobiologia produktów zwierzęcych, higiena w obrocie towarami pochodzenia zwierzęcego; Towaroznawstwo: produktów poubojowych, materiałów rozrodczych, owiec i kóz, drobiu i jaj, zwierząt futerkowych, koni, trzody chlewnej, bydła, zwierząt domowych i amatorskich, produktów pszczoł, pasz.

Towaroznawstwo ryb i innych organizmów wodnych:

Morfometria i ultrastruktura organów i tkanek w towaroznawstwie ryb, biologia i syte-matyka ryb, fizjologia ryb, ekologia i ochrona wód, parazytologia i choroby ryb, gospodarka wodna i jakość wody, prawo wodne; towaroznawstwo: pasz, ryb morskich i śródlądowych,



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

towaroznawstwo
żywności,
usługi turystyczne.

studia II – S, N
Specjalności:

towaroznawstwo
żywności,

towaroznawstwo
produktów
roślinnych,

towaroznawstwo ryb
i innych organizmów
wodnych,

towaroznawstwo
produktów
zwierzęcych,

usługi turystyczne.





ryb akwariowych, materiału hodowlanego z podstawami hodowli ryb, hodowli bezkręgowców wodnych, narzędzi połowowych i materiałów do ich produkcji, towaroznawstwo w gospodarce rybackiej.

Przedmioty ogólne dla wszystkich specjalności:

Giędy towarowe, systemy zarządzania jakością, statystyczne sterowanie procesem produkcji, zarządzanie produktem, ekonomia menedżerska, moduły do wyboru, analiza statystyczna wyników badań.

Usługi turystyczne: I stopień

Makroekonomia, mikroekonomia, matematyka, geografia turystyczna, techniki informatyczne w turystyce, towaroznawstwo usług, organizacja turystyki i rekreacji w strefie brzołowej Bałtyku, wybrane zagadnienia z chemii

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.

i fizyki, ochrona środowiska w turystyce, bioróżnorodność, hotelarstwo, krajoznawstwo, ryby i owoce morza, obsługa konsumenta, aparatura i inżynieria w usługach turystycznych, turystyka wodna, prawo w turystyce, żywienie w turystyce, organizacja sportów w turystyce, zarządzanie i marketing w turystyce, ratownictwo, higiena w zakładach gastronomicznych, język obcy.

II stopień

Obsługa ruchu turystycznego, zoogeografia w turystyce, akwaria i oceanaria, fizjologia pracy i wypoczynku, logistyka w turystyce, higiena i bezpieczeństwo podróży, organizacja i technika pracy w hotelarstwie.

TWOJA PRZYSZŁOŚĆ

- we wszystkich sektorach gospodarki narodowej: przemyśle, rolnictwie, handlu, transporcie i logistyce,
- w przemyśle rolnym, m.in.: cukrowniach, słodowniach, browarach, drożdżowniach, gorzelnianach, winiarniach, piekarniach, przetwórstwie mleka, zbóż, ziemniaków i mięsa,
- w oddziałach kontroli towarowo-celnej i sanitarnej,
- w farmacji,
- w przedsiębiorstwach handlu zagranicznego,
- w jednostkach administracji rządowej i samorządowej,
- w placówkach zajmujących się opracowywaniem standardów i atestów różnych wyrobów,
- przy organizacji i prowadzeniu własnych przedsiębiorstw,
- w produkcji koncentratów spożywczych, kwasów organicznych, preparatów enzymatycznych,
- w przedsiębiorstwach turystycznych, biurach turystycznych, wyjazdach zagranicznych jako rezydent, kierownik wycieczek, organizacji turystyki, hotelarstwie, gastronomii.

