

Chemia żywności

Wprowadzana do sprzedaży żywność powinna spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, zarówno wynikające z przepisów, jak i z deklaracji zamieszczonych przez producenta, dystrybutora czy importera na etykiecie i w materiałach promocyjnych. Na jakość handlową żywności składa się wiele elementów, takich jak właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne oraz mikrobiologiczne w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy, a także wszelkie wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, które nie zostały objęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi. Produkty żywnościowe często ulegają zafałszowaniu. Zgodnie z Ustawą o Inspekcji Handlowej z dnia 16 września 2022 roku produkt zafałszowywany to produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany w zakresie oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów finalnych. Studia na kierunku Chemia żywności skierowane są do osób które zainteresowane są badaniem właściwości składników żywności i dodatków które są do żywności dodawane. W toku studiów słuchaczom przekazywana jest szeroka wiedza z zakresu m.in. biologii, chemii i fizyki. Studenci kierunku uczą się metod analizy toksykologicznej żywności. Poznają przemiany i interakcje zachodzące pomiędzy składnikami żywności w trakcie procesów technologicznych na etapie produkcji, przetwarzania i przechowywania żywności. Są zaznajamiani z metodami i technikami analizy instrumentalnej i sensorycznej produktów spożywczych. Przystosobiani są do dokonywania analizy ilościowej z zastosowaniem metod wagowych, miareczkowych i instrumentalnych na podstawie procedur analitycznych. Zdobywają umiejętność przewidywania wpływu cech fizykochemicznych oraz interakcji i przemian składników żywności na jej jakość, trwałość i bezpieczeństwo podczas produkcji, przetwarzania oraz przechowywania.

Profil studenta

Pomyśl o tym kierunku studiów, jeśli:

- Chemia to twój konik
- Przywiązujesz dużą wagę do zdrowego odżywiania
- Cechuje Cię systematyczność i dokładność
- Masz analityczny umysł
- Jesteś osobą szczegółową i cierpliwą

Pomyśl o czymś innym, jeśli:

- Brak Ci dokładności
- Jesteś osobą roztargnioną
- Nie wyobrażasz sobie siebie w pracy badawczej
- Wolisz przedmioty humanistyczne
- Masz uczulenie

Program studiów:

Studia obejmują takie przedmioty jak:

- Chemia ogólna i nieorganiczna
- Matematyka stosowana
- Chemia analityczna
- Bromatologia
- Analiza żywności
- Modelowanie i projektowanie procesów technologicznych w zakładach przemysłu spożywczego
- Analiza sensoryczna jakości produktów żywnościowych/ Ocena organoleptyczna jakości żywności
- Towaroznawstwo artykułów żywnościowych
- Technologia produktów i surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego/Nowoczesne systemy produkcji potraw
- Inżynieria genetyczna w produkcji i kształtowaniu jakości żywności/ Żywność genetycznie modyfikowana

Możliwości zatrudnienia i szanse zatrudnienia:

Absolwenci kierunku Chemia żywności mogą znaleźć zatrudnienie w:

- Laboratoriach zajmujących się analizą chemiczną
- Instytucjach kontrolujących jakość produktów spożywczych
- Przedsiębiorstwach sektora produkcji i technologii żywności
- Koncernach rolno - spożywczych
- Instytucjach naukowo -badawczych

Absolwent kierunku Chemia żywności może pracować m.in. jako:

- Pracownik laboratorium
- Specjalista ds. kontroli jakości produktów żywnościowych
- Towaroznawca
- Technolog żywności
- Edukator

Możliwości kształcenia:

Wyższa Szkoła Inżynierii i Zdrowia w Warszawie

Typ studiów: studia I stopnia, stacjonarne i niestacjonarne

Wydział: uczelnia nie posiada wydziałów

Kierunek: Chemia żywności

Ścieżka kształcenia: Jakość i bezpieczeństwo żywności

adres: ul. Bitwy Warszawskiej 1920r. 18, 02-366 Warszawa

telefon: 22 562 35 12

e-mail: rekrutacja@wsiiz.pl

www: <https://wsiiz.pl/oferta-edukacyjna/studia-i-stopnia/chemia-zywnosci>

Dane kontaktowe urzędu:

WOJEWÓDZKI URZĄD PRACY W ŁODZI

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej w Łodzi

ul. ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź

tel. 42 66 30 279, 42 66 30 273, 42 66 30 255

e-mail: centrum@wup.lodz.pl

Ulotka w wersji do wydruku dostępna w załączniku poniżej.