

Zarządzanie jakością i analiza żywności

Organizatorzy studiów na kierunku Zarządzanie jakością i analizą żywności stawiają sobie za cel wykształcenie specjalistów w dziedzinie analizy i oceny jakości produktów spożywczych oraz projektowania i wdrażania systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. W trakcie studiów słuchaczom przekazywana jest wiedza zakresu technologii przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych, doboru i wykorzystywania różnych technik analizy surowców, produktów i materiałów pomocniczych stosowanych w przemyśle spożywczym. Studenci kierunku poznają różnorakie metody wykorzystywane w procesie produkcji i analizie żywności. Uczą się identyfikować czynniki zagrażające jakości żywności. Zdobывают wiedzę w obrębie analizy problemów związanych z zarządzaniem jakością żywności w kontekście oceny zgodności produktów spożywczych z przepisami prawnymi. Absolwent kierunku potrafi oszacować poziom ryzyka i wskazać krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcyjnych. Umie projektować rozwiązania systemowe i technologiczne zapewniające jakość i bezpieczeństwo w łańcuchu produkcyjnym żywności. Analizować i oceniać nowe kierunki rozwoju technologii w przemyśle spożywczym w kontekście zapewnienia bezpieczeństwa żywności i zarządzania jakością. Posiada umiejętność systemowego podejścia do zarządzania jakością i bezpieczeństwem w przedsiębiorstwie produkcyjnym i usługowym

Profil studenta:

Pomyśl o tym kierunku studiów, jeśli:

- Posiadasz predyspozycje do nauk ścisłych
- Interesujesz się zdrowym trybem życia
- Jesteś osobą zdyscyplinowaną, precyzyjną
- Masz zdolności przywódcze, nie boisz się podejmowania decyzji
- Nie jesteś uczulony

Pomyśl o czymś innym, jeśli:

- Wolisz przedmioty humanistyczne
- Jesteś artystyczną duszą
- Nie przywiązujesz wagi do zdrowego odżywiania
- Jesteś słabego zdrowia
- Brak Ci zdolności kierowniczych

Program studiów:

Studia obejmują takie przedmioty jak:

- Chemia ogólna i nieorganiczna
- Chemia żywności
- Mikrobiologia ogólna i żywności
- Analiza żywności

- Jakość żywności
- Higiena i toksykologia żywności
- Opakowania w przemyśle spożywczym
- Analiza jakościowa i towaroznawcza żywności pochodzenia roślinnego
- Systemy zarządzania jakością
- Bezpieczeństwo żywności

Możliwości zatrudnienia i szanse zatrudnienia:

Absolwenci kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności mogą znaleźć zatrudnienie w:

- Zakładach przetwórstwa żywności
- Laboratoriach kontrolnych
- Ośrodkach naukowo-badawczych
- Zakładach żywienia zbiorowego
- Stacjach sanitarno-epidemiologicznych

Absolwent studiów Zarządzanie jakością i analiza żywności może pracować m.in. jako:

- Doradca w zakresie zarządzania jakością żywności.
- Pracownik laboratorium
- Technolog żywności
- Kierownik działu przetwarzania i utrwalania surowców
- Pracownik stacji sanitarno-epidemiologicznej

Możliwości kształcenia:

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Typ studiów: studia I i II stopnia, stacjonarne

Wydział: Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności

Kierunek: Zarządzanie jakością i analiza żywności

Adres: ul. J. Chełmońskiego 37/41, 51-630 Wrocław

Telefon: 71 320 77 45

e-mail: dziekanat.wnoz@upwr.edu.pl

www: <https://wbinoz.upwr.edu.pl/>

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.