

Technologia żywności i żywienie człowieka

Opis kierunku

Absolwent posiada umiejętności posługiwania się zaawansowaną wiedzą z zakresu chemii żywności, nauk technicznych, technologicznych i ekonomicznych oraz żywienia człowieka. Jest specjalistą w zakresie przetwarzania, utrwalania i przechowywania żywności oraz projektowania produktu i zapewnienia mu wysokiej jakości.

Posiada umiejętności posługiwania się zaawansowaną wiedzą z zakresu chemii żywności, nauk technicznych, technologicznych i ekonomicznych oraz żywienia człowieka. Jest specjalistą w zakresie przetwarzania, utrwalania i przechowywania żywności oraz projektowania produktu i zapewnienia mu wysokiej jakości. Zna zasady prawidłowego żywienia człowieka i marketingu oraz prawa żywnościowego.

Zna zasady prawidłowego żywienia człowieka i marketingu oraz prawa żywnościowego. Jest przygotowany do pracy na stanowiskach inżynierskich i kierowniczych w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego, w zakładach zajmujących się pozyskiwaniem, przechowywaniem i dystrybucją żywności oraz żywienia człowieka. Potrafi organizować produkcję, włącznie z doбором maszyn i urządzeń, oraz przeprowadzać ekonomiczną kalkulację produkcji. Umie posługiwać się techniką komputerową w sterowaniu procesami technologicznymi oraz zarządzaniu przedsiębiorstwem.

Profil studenta

Pomyśl o tym kierunku studiów, jeśli:

- jesteś ambitny,
- posiadasz predyspozycje do nauk ścisłych,
- dobrze porozumiewasz się z innymi ludźmi,
- potrafisz podejmować trafne i szybkie decyzje,
- interesujesz się zdrowym trybem życia,
- charakteryzują Cię zainteresowania z różnych dziedzin nauki.

Pomyśl o czymś innym, jeśli:

- interesują cię kierunki humanistyczne,
- preferujesz pracę z ludźmi a unikasz pracy na urządzeniach technicznych,
- bardziej interesuje Cię sport lub sztuka niż chemia czy fizyka,
- jesteś osobą zorientowaną na zdobywanie wiedzy w wąskim zakresie,
- preferujesz „podawczą” formę nauczania.

Program studiów

Studia obejmują takie przedmioty jak:

- matematyka,
- chemia ogólna,
- fizyka z elementami biofizyki,

- informatyka,
- ekonomia,
- chemia żywności,
- statystyka matematyczna,
- ekologia i ochrona środowiska,
- maszynoznawstwo,
- biochemia,
- mikrobiologia żywności,
- metody analizy żywności,
- gospodarka wodna i energetyczna.

Możliwości zatrudnienia

Absolwenci technologii żywności i żywienia człowieka mogą znaleźć zatrudnienie w:

- placówkach kontroli jakości i laboratoriach analizy żywności,
- jednostkach administracji rządowej i samorządowej,
- Urzędzie Celnym,
- hotelach na stanowiskach menadżerskich,
- zakładach żywienia zbiorowego, także na terenie szpitali, sanatoriów, ośrodków turystyczno – wypoczynkowych i innych,
- chłodnictwie i przechowywaniu żywności,
- różnych działach przemysłu spożywczego (mięsny, rybny, drobiarski, mleczarski, owocowo-warzywny, piekarniczy, cukrowniczy, cukierniczy, piwowarski, gastronomiczny) przy dystrybucji i handlu żywnością,
- przy projektowaniu i organizacji procesów technologicznych oraz opracowywaniu nowych wyrobów.

Możliwości kształcenia

Politechnika Łódzka

Typ studiów: Stacjonarne I i II stopnia oraz niestacjonarne (zaoczne) I stopnia
Wydział: Biotechnologii i Nauk o Żywieniu
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka
Adres: 90-924 Łódź Wólczańska 171/173
Telefon, fax: (0-42) 631-34-00 , (0-42) 631-34-02
Adres www: <http://snack.p.lodz.pl>

Szkoła Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Typ studiów: Stacjonarne oraz niestacjonarne (zaoczne) I i II stopnia
Wydział: Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Kierunek: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka
Adres: 02-776, Nowoursynowska 159c budynek 32
Telefon, fax: (0-22) 593-70-10, (0-22) 593-70-15
Adres www: <http://www.sggw.pl/>

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Typ studiów: Stacjonarne i niestacjonarne (zaoczne) I i II stopnia
Wydział: Nauk o Żywności i Żywieniu
Kierunek: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka
Adres: 60-637 Poznań, Wojska Polskiego 28
Telefon, fax: (0-61) 848-70-96
Adres www: <http://www.up.wroc.pl/>