

Kierunki przyrodnicze
Rekrutacja: irk.politechnika.koszalin.pl

Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Interdyscyplinarny kierunek przyrodniczo-techniczny dla osób, które pasjonują się żywnością i są zainteresowane poznaniem złożoności procesów pozyskiwania, przetwarzania i dystrybucji żywności. Kierunek ten umożliwia kształcenie specjalistów o unikalnych umiejętnościach, którzy potrafią łączyć wiedzę techniczno-technologiczną w zakresie przetwarzania, kontroli jakości żywności i zapewnienia jej bezpieczeństwa z umiejętnościami pracy w laboratorium w zakresie oceny wartości odżywczej żywności i jej cech sensorycznych.

SPECJALNOŚCI

Studia I-go stopnia (inżynierskie):

- Bezpieczeństwo Żywności i Żywnienie Człowieka
- Biotechnologia Żywności
- Inżynieria Żywności
- Technologia Przetwórstwa Ryb

Studia II-go stopnia (magisterskie):

- Organizacja Produkcji i Bezpieczeństwo Żywności
- Towaroznawstwo Produktów i Techniki Opakowaniowe
- Gastronomia z Elementami Dietetyki
- Projektowanie Produktów Akwakultury

Co po studiach ?

PRACA W:

- zakładach przemysłu spożywczego, jako:
 - główny technolog
 - kierownik produkcji
 - laborant oceniający surowce i produkty spożywcze
 - projektant procesów i receptur produktów
 - projektant opakowań
 - organizator dystrybucji żywności
 - kierownik działu jakości
 - osoba odpowiedzialna za systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem produkcji żywności
- zakładach żywienia zbiorowego
- hotelach na stanowiskach menadżerskich
- placówkach kontroli jakości żywności
- jednostkach administracji rządowej i samorządowej
- przedsiębiorstwach dystrybucji i handlu żywnością
- szkolnictwie zawodowym, po ukończeniu kursu pedagogicznego.

OPIS SPECJALNOŚCI:

Studia I-go stopnia (inżynierskie)

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Absolwent uzyskuje kompetencje w zakresie: zasad higieny i produkcji bezpiecznej żywności, zasad żywienia człowieka w tym podstaw dietetyki z elementami żywienia klinicznego, projektowania jadłospisów, diet i receptur.

BIOTECHNOLOGIA ŻYWNOSCI

Absolwent uzyskuje kompetencje w zakresie: biotechnologicznych metod przetwarzania i utrwalania żywności; mikrobiologii żywności; stosowania dodatków do żywności zwiększających jej wartość odżywczą oraz trwałość.

INŻYNIERIA ŻYWNOSCI

Absolwent uzyskuje kompetencje w zakresie: badań surowców i produktów spożywczych; organizacji i kierowania produkcją; projektowania operacji i linii technologicznych oraz eksploatacji maszyn przemysłu spożywczego.

TECHNOLOGIA PRZETWÓRSTWA RYB

Absolwent uzyskuje kompetencje w zakresie: możliwości i warunków pozyskiwania surowca pochodzenia wodnego; badań jakości surowców i produktów w zakresie przetwórstwa ryb oraz projektowania procesów i organizacji produkcji.

Studia II-go stopnia (magisterskie)

ORGANIZACJA PRODUKCJI I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

Absolwent tej specjalności posiada pogłębioną wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowania i zarządzania procesem produkcyjnym żywności ze szczególnym uwzględnieniem aspektów zachowania procedur bezpieczeństwa jej przetwarzania. Posiada szczegółową wiedzę w zakresie nowoczesnych procedur i systemów kontroli jakości w całym łańcuchu żywnościowym.

TOWAROZNAWSTWO PRODUKTÓW I TECHNIKI OPAKOWANIOWE

Absolwent kończący tą specjalność posiada pogłębioną wiedzę i umiejętności z zakresu towaroznawstwa oraz nowoczesnych technik i technologii pakowania produktów spożywczych. Posiada umiejętność kreatywnego działania w zakresie projektowania i wdrażania modyfikacji technologicznych oraz projektowania nowych produktów i opakowań do żywności.

GASTRONOMIA Z ELEMENTAMI DIETETYKI

Absolwent tej specjalności posiada pogłębioną wiedzę i umiejętności z zakresu problematyki organizacji i funkcjonowania nowoczesnych zakładów gastronomicznych w połączeniu z wiedzą i świadomością występujących coraz powszechniej problemów cywilizacyjnych związanych z odżywianiem się człowieka współczesnego.

PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW AKWAKULTURY

Absolwent kończący tą specjalność posiada pogłębioną wiedzę i umiejętności z obszaru pozyskiwania surowców pochodzenia wodnego oraz metod ich przetwarzania. Posiada świadomość problematyki ukierunkowanej na produkcję żywności pochodzenia wodnego w połączeniu z kompetencjami umożliwiającymi racjonalne wykorzystanie zasobów naturalnych środowiska wodnego, jako obszaru prowadzenia działalności produkcyjnej.



tu.koszalin.pl/wimie

Wydział Inżynierii Mechanicznej i Energetyki Politechniki Koszalińskiej
ul. Raclawicka 15-17, 75-620 Koszalin / tel. 94 34 78 440