

Kierunki przyrodnicze
Rekrutacja: irk.politechnika.koszalin.pl

Jakość i Bezpieczeństwo Żywności



Kierunek praktyczny utworzony na potrzeby przemysłu spożywczego i gastronomicznego oraz jednostek kontrolujących i certyfikujących żywność. Absolwent zdobywa wiedzę z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności w połączeniu z analityką żywności, kontrolą i zarządzaniem środowiskiem produkcyjnym i laboratorium badawczym.

KIERUNEK PRAKTYCZNY

STUDIA I-GO STOPNIA (INŻYNIERSKIE)

SPECJALNOŚCI

- Systemy bezpieczeństwa żywności
- Pracownie laboratoryjne bezpieczeństwa żywności

Co po studiach ?

ABSOLWENT KIERUNKU JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI ZDOBYWA KOMPETENCJE DO PRACY W:

- zakładach zajmujących się przetwórstwem żywności jako kierownik produkcji, kierownik działu jakości, laborant oceniający surowce i produkty spożywcze, osoba odpowiedzialna za systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem produkcji żywności,
- zakładach gastronomicznych i żywienia zbiorowego jako menadżer odpowiedzialny za jakość i bezpieczeństwo produktu gastronomicznego,
- firmach zajmujących się obrotem żywnością w całym łańcuchu żywnościowym,
- laboratoriach analitycznych, kontrolujących jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych,
- jednostkach urzędowej kontroli żywności,
- jednostkach szkoleniowo-certyfikujących bezpieczeństwo i jakość żywności,
- ośrodkach badawczo-rozwojowych,
- firmach doradczych i audytujących.

OPIS SPECJALNOŚCI:

Studia I-go stopnia (inżynierskie)

SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

Absolwent nabywa poszerzone kompetencje przygotowujące do pełnienia roli auditora, pełnomocnika i menadżera systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w różnych branżach przemysłu spożywczego z uwzględnieniem praktycznej wiedzy niezbędnej do opracowywania, wdrażania i doskonalenia wybranych systemów w tym również sterowania jakością produktu oraz stosowania laboratoryjnych procedur badawczych.

PRACOWNIE LABORATORYJNE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

Absolwent nabywa poszerzone kompetencje przygotowujące do pracy w laboratorium badawczym i odnoszące się do wykonywania określonych czynności celem zapewnienia jakości badań, z uwzględnieniem uwarunkowań w postaci: pomieszczeń laboratoryjnych spełniających stosowne wymagania do prowadzenia tych badań, wyposażenia w aparaturę laboratoryjną i sprzęt kontrolno-pomiarowy, urządzeń pomocniczych w zakresie przygotowania dostarczonych próbek do badań, odczynników chemicznych i wzorców niezbędnych do przeprowadzenia badań, odpowiedniej klasy szkła laboratoryjnego oraz opracowania zbioru metod analitycznych wraz z ich walidacją.



tu.koszalin.pl/wimie

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