

# Technologia Żywności i Żywienie Człowieka

## INŻYNIERIA ŻYWNOSCI

Studia I-go stopnia: stacjonarne i niestacjonarne  
Szczegółowe informacje dotyczące kryterium przyjęć znajdują się na stronie  
<http://www.wm.politechnika.koszalin.pl>

Kształcenie specjalnościowe realizowane jest na podbudowie przedmiotów z zakresu kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka.

Absolwent pogłębia wiedzę i umiejętności w zakresie:

- ◆realizacji i projektowania parametrycznego operacji technologicznych produkcji żywności;
- ◆analizy instrumentalnej w określaniu jakości żywności;
- ◆wyposażenia i organizacji, projektowania linii technologicznych;
- ◆zasad eksploatacji urządzeń;
- ◆systemów, procedur i wyposażenia do mycia w zakładach spożywczych;
- ◆zasad wdrażania systemów kontroli jakości i bezpieczeństwa higieniczno-sanitarnego żywności HACCP.

Zdobyta wiedza i umiejętności wykorzystywane są w ramach samodzielnego wykonywania badań, projektów oraz analiz pod kierunkiem promotorów w ramach prac dyplomowych.

Absolwenci przygotowani są do pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego, zakładach żywienia zbiorowego, jako kierownicy i technolodzy produkcji. Jako specjaliści w zakresie towaroznawstwa i organizacji pracy w firmach stają się pełnowartościowymi pracownikami z wiedzą praktyczną.

Przygotowani są również do prowadzenia własnych zakładów przetwórczych i firm projektowych wraz z możliwością brania udziału w projektach unijnych.

Oferta nauczania dla kierunku realizowana jest zgodnie z obowiązującymi standardami międzynarodowymi i poziomem współczesnej cywilizacji.

