

Technologia Żywności i Żywienie Człowieka

BIOTECHNOLOGIA 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:

- ◆ fermentacyjnego przetwarzania surowców spożywczych;
- ◆ otrzymywania składników i dodatków do żywności;
- ◆ wykorzystywania ich w przetwarzaniu surowców spożywczych;
- ◆ utrwalania żywności;
- ◆ obróbki enzymatycznej surowców;
- ◆ wzbogacania żywności.

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

Absolwenci potrafią identyfikować zagrożenia zdrowotne powodowane obecnością pestycydów, alergenów, mikroorganizmów chorobotwórczych w żywności. Potrafią wytwarzać i stosować naturalne dodatki zwiększające wartość, atrakcyjność i trwałość żywności.

Absolwenci potrafią przeprowadzać procesy hodowli komórkowych roślin i zwierząt oraz mikroorganizmów.

Absolwenci przygotowani są do pracy w przemyśle farmaceutycznym, przemyśle spożywczym, zakładach wytwarzających dodatki do żywności, jak również w laboratoriach instytucji kontrolnych.

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

