

Program kształcenia

Przedmioty podstawowe

- chemia
- matematyka, statystyka
- fizyka
- biochemia
- ekologia i ochrona środowiska

Inne:

- technologia informacyjna
- wychowanie fizyczne
- język obcy
- elektawy humanistyczne
- ergonomia i bezpieczeństwo pracy
- ochrona własności intelektualnej
- organizacja i zarządzanie
- ekonomia

tel.: 12 662 47 48 (49)

fax: 12 662 47 50

e-mail: wtzyw@urk.edu.pl

Przedmioty kierunkowe

- chemia żywności oraz chemia fizyczna
- grafika inżynierska
- prawo żywnościowe
- podstawy produkcji surowców roślinnych
- surowców owocowo-warzywnych
- surowców zwierzęcych
- standardy bezpieczeństwa w produkcji surowców pierwotnych
- ogólna technologia żywności
- mikrobiologia żywności
- analiza i ocena jakości żywności
- nowoczesne metody analizy instrumentalnej
- jakość sensoryczna żywności
- bezpieczeństwo w pakowaniu
- magazynowaniu i transporcie żywności
- kontrola weterynaryjna i sanitarna żywności
- alergeny w żywności
- inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego
- systemy zarządzania jakością żywności
- toksykologia żywności
- molekularne podstawy genetycznych modyfikacji żywności
- systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności
- bezpieczeństwo i jakość w opracowywaniu nowych produktów żywnościowych
- dodatki do żywności
- autentyczność i zafałszowania żywności
- ochrona zdrowia publicznego
- żywienie człowieka z elementami bromatologii

Przedmioty kierunkowe elektywne do wyboru

Grupa przedmiotów kierunkowych do wyboru (elektywów) koncentruje się w obrębie zagadnień z zakresu technologii i higieny żywności pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego, produktów owocowo-warzywnych, tłuszczów, żywności chłodzonej, mrożonej i koncentratów spożywczych, a także technologii i higieny napojów oraz potraw.