

## Specjalności na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka

### **Specjalności na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka**

Studia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka dają możliwość zapoznania się z procesami wytwarzania produktów spożywczych oraz układania diet i jadłospisów. Studia pozwalają na zdobycie szerokiej wiedzy związanej z przetwórstwem żywności z zakresu: chemii, mikrobiologii, toksykologii oraz higieny i bezpieczeństwa żywności.

Ćwiczenia z przetwórstwa realizowane w nowoczesnych halach ćwierć-technologii: mleka, mięsa, owoców i warzyw oraz piekarnictwa i przetwórstwa zbóż pozwalają na zdobycie unikalnego w skali kraju doświadczenia w zakresie technologii przetwórczych. Studia są ukierunkowane na zdobywanie umiejętności dotyczących projektowania receptur nowych produktów, produkcji żywności wysokiej jakości, estetycznie opakowanej, smacznej i zdrowej.

W zależności od zainteresowań, po drugim roku student wybiera jedną ze specjalności:

technologia żywności - specjalność rozszerza wiedzę w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli jakości żywności. Pozwala na zdobycie umiejętności organizowania produkcji z doбором surowca i maszyn oraz przeprowadzenia jej ekonomicznej kalkulacji.

żywienie człowieka - specjalność ukierunkowana na rozszerzenie wiedzy z tematyki żywienia człowieka zdrowego i dotkniętego chronicznymi chorobami niezakaźnymi. Na specjalności student zyska wiedzę w zakresie profilaktyki chorób cywilizacyjnych, umożliwiającej organizowanie żywienia indywidualnego i zbiorowego, dostosowanego odpowiednio do wieku i stanu zdrowia. Wybór tej specjalności przygotowuje do prowadzenia szeroko pojętej edukacji żywieniowej.

