

Jakość i Bezpieczeństwo Żywności

Studia inżynierskie, profil praktyczny

w systemie stacjonarnym - 7 semestrów; w systemie niestacjonarnym - 8 semestrów

Specjalności:

Systemy bezpieczeństwa żywności

Pracownie laboratoryjne bezpieczeństwa żywności

Co zdobywasz?

tytuł zawodowy **inżyniera**

kompetencje przygotowujące **do pracy:**

- w zakładach zajmujących się żywnością w łańcuchu żywnościowym,
- w zakładach i laboratoriach kontrolujących jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych,
- w jednostkach urzędowej kontroli żywności,
- w jednostkach szkoleniowo-certyfikujących jakość żywności,
- w firmach doradczych i audytujących.



Interdyscyplinarny kierunek kształcenia, na którym absolwent zdobywa wiedzę dotyczącą szeroko pojętej jakości i bezpieczeństwa żywności, w połączeniu z analityką żywności oraz kontrolą, zarządzaniem i sterowaniem środowiskiem produkcyjnym i laboratorium badawczym.