

**PRZEDMIOTY DYDAKTYCZNE PROWADZONE W KATEDRZE**

Informatyka w przemyśle spożywczym

Teoria mechanizmów i maszyn

Inżynieria procesowa

Urządzenia przemysłu spożywczego

Eksploatacja w przemyśle spożywczym

Linie technologiczne produkcji żywności

Inżynieria procesów przetwarzania

Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego

Podstawy przechowywania

Higiena produkcji żywności

Utrwalanie surowców i produktów spożywczych

Podstawy projektowania PO3

Normalizacja

Opakowania do żywności

Seminarium dyplomowe

Pracownia dyplomowa

Podstawy przetwórstwa spożywczego

Przetwórstwo zbożowo-młynarskie

Przetwórstwo rybne

Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności

Gastronomia

Projektowanie zakładów spożywczych

Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego

Marketing produktów żywnościowych

Praca przejściowa

Profilowanie dyplomowe

**DYPLOMOWANIE**

## **1. Specjalność Inżynieria Przetwórstwa spożywczego na kierunku Technika Rolnicza i Leśna**

Kształcenie specjalnościowe realizowane jest na podbudowie przedmiotów kierunkowych z zakresu: podstaw mechaniki, materiałoznawstwa, maszynoznawstwa ogólnego i rolno - spożywczego, podstaw rolnictwa, podstaw elektrotechniki i automatyki, podstaw eksploatacji.

Absolwent zdobywa wiedzę i umiejętności w zakresie procesów technologicznych przetwórstwa spożywczego, zasad eksploatacji urządzeń, ze szczególnym rozwinięciem branż: gastronomicznej, rybnej, zbożowej i piekarnictwa. Specjalizacja obejmuje wiedzę z: podstaw biochemii, mikrobiologii, higieny produkcji. Kształcenie specjalnościowe uwzględnia specyfikę przemysłu spożywczego: procesy i operacje przetwórstwa spożywczego, konstrukcje urządzeń, chłodnictwo, eksploatacja w przemyśle spożywczym i badania i projektowania opakowań.

**Absolwenci przygotowani są do kierowania produkcją w zakładach przetwórstwa spożywczego, do pracy w biurach projektowych projektowania zakładów przetwórstwa spożywczego, linii technologicznych, wdrażania systemów jakości i bezpieczeństwa higieniczno-sanitarnego produkcji żywności, są również przygotowywani do prowadzenia własnych zakładów przetwórczych i firm projektowych.**

Zagadnienia pracy dyplomowej realizowane są pod opieką promotora pracy dyplomowej. Prace mają charakter projektowy lub badawczy realizowany w laboratorium Uczelni lub we współpracy z Zakładami.

## **2. Specjalność Inżynieria Żywności na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**

Kształcenie specjalnościowe realizowane jest z zakresu chemii żywności oraz nauk technicznych, technologicznych, żywieniowych i ekonomicznych. Jest specjalistą w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli jakości żywności. Jest przygotowany do pracy na stanowiskach inżynierskich w przedsiębiorstwach, zakładach i instytucjach zajmujących się przetwórstwem, kontrolą, obrotem żywności oraz żywieniem człowieka. Umie organizować produkcję włącznie z doborem maszyn i urządzeń, a także przeprowadzać kalkulację ekonomiczną. Zna zasady funkcjonowania rynku i rozumie zasady marketingu

produktów i usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka. Potrafi posługiwać się techniką komputerową w sterowaniu procesami technologicznymi oraz zarządzaniu przedsiębiorstwem.

Rozwinięcie kierunku w zakresie: badania procesów przetwarzania żywności, projektowania procesów i linii technologicznych, zakładów spożywczych zwłaszcza gastronomicznych, badania i projektowania opakowań.

**Absolwent zdobywa umiejętności w zakresie organizacji i kierowania procesami technologicznymi, kontroli ich przebiegu oraz kontroli wyrobów gotowych. Zdobywa również wiedzę na temat ekonomicznych analiz efektywności działań gospodarczych, technologicznego projektowania zakładów, procesów oraz linii technologicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego.**

Zagadnienia pracy dyplomowej realizowane są pod opieką promotora pracy dyplomowej. Prace mają charakter projektowy lub badawczy realizowany w laboratorium Uczelni lub we współpracy z Zakładami.