



Kierunek: TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Jednostka prowadząca: Wydział Mechaniczny

ul. St. Mikołajczyka 5, 45-271 Opole

http://www.po.opole.pl/index.php?mod=u;wm;index&sub=w_wm

<http://www.technologia-zywnosci.po.opole.pl/>

Jaki przedmiot warto zdać na maturze?

biologia, chemia, matematyka, fizyka (z astronomią), informatyka, język polski,

predyspozycje:

zainteresowania przedmiotami ścisłymi i przyrodniczymi oraz zagadnieniami żywienia człowieka i dietetyki.

kariera

Opolszczyznę wyróżnia duży potencjał gospodarczy i inwestycyjny oraz szybkie tempo przekształceń własnościowych, natomiast sektor rolno- spożywczy to jeden z priorytetowych kierunków rozwoju w Strategii Rozwoju Województwa Opolskiego. Opolszczyzna jest również bazą rekreacyjno-turystyczną i gastronomiczną Gór Opawskich, Na tym terenie rozwija się również agroturystyka. Wszystkie te aspekty sprawiają, że kierunek Technologia Żywności i Żywienia Człowieka ma przyszłość. Absolwent posiada wiedzę z zakresu chemii żywności oraz nauk technicznych, technologicznych, żywieniowych i ekonomicznych. Jest specjalistą w zakresie przetwarzania, utrwalania przechowywania i kontroli jakości żywności. Absolwent 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 doбором maszyn i urządzeń, a także przeprowadza kalkulację ekonomiczną. Absolwent 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.



Kierunek: TECHNOLOGIA ŻYWNOCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA

Studia trwają 7 semestrów w trybie stacjonarnym (dziennym) oraz 8 semestrów w trybie niestacjonarnym (zaocznym). Studia kończą się nadaniem tytułu zawodowego inżyniera.

Wśród podstawowych treści kształcenia znajdują się m. in. matematyka, chemia, fizyka, biochemia, ekologia i ochrona środowiska, natomiast grupa treści kierunkowych obejmuje min. takie bloki przedmiotowe jak: chemia i mikrobiologia żywności, bezpieczeństwo produkcji żywności, maszynoznawstwo i technologia ogólna żywności, inżynieria procesowa, utrwalanie i przechowywanie żywności, dietetyka, zarządzanie i logistyka w przedsiębiorstwie żywnościowym.

Warunkiem uruchomienia określonej formy i poziomu danego kierunku studiów oraz specjalności jest zakwalifikowanie się wymaganej liczby kandydatów.