



# Politechnika Łódzka

Opublikowano *Politechnika Łódzka - Rekrutacja* (<https://rekrutacja.p.lodz.pl>)

---

Jednostka prowadząca kierunek:

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności

Stopień studiów:

II stopnia

Tryb studiów:

studia stacjonarne

Język wykładowy:

polski

Opis kierunku:

Student tego kierunku zdobywa pogłębioną wiedzę z zakresu: chemii, biochemii, mikrobiologii, wpływu warunków wytwarzania żywności na jej cechy, przemysłowego wytwarzania żywności na bazie surowców zwierzęcych i roślinnych. Zna substancje toksyczne obecne w żywności oraz ich wpływ na organizm człowieka.

Ma uporządkowaną wiedzę w zakresie biotechnologicznych metod wytwarzania żywności, a także na temat trendów rozwojowych i najistotniejszych nowych osiągnięć w produkcji i analizie żywności. Posiada podstawową wiedzę dotyczącą systemów zarządzania jakością, w tym ich dokumentacji w oparciu o wymagania normy ISO 9001. Zdobycie pogłębioną wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prawa żywnościowego oraz zagadnień dotyczących komunikacji społecznej. Zna techniki utrwalania żywności oraz orientuje się w społecznych uwarunkowaniach produkcji żywności.

Dokładna lista przedmiotów prowadzonych w poszczególnych semestrach znajduje się na [stronie internetowej](#) [1].

Specjalności:

- analiza i ocena żywności
- chemia żywności
- technologia żywności

Otrzymywany tytuł:

magister

Czas trwania studiów:

dla inż. 1,5 roku

Sylwetka absolwenta:

Absolwent studiów drugiego stopnia jest przygotowany do pracy jako wysoko wykwalifikowana kadra dla przemysłu spożywczego i przemysłów pokrewnych, dla placówek zbiorowego żywienia oraz dla ośrodków badawczych zajmujących się problematyką żywnościową, biur projektowych, laboratoriów analizy i oceny jakości surowców i produktów spożywczych, a także dla firm zajmujących się przechowywaniem, transportem i handlem żywnością oraz materiałami pomocniczymi stosowanymi przy jej wytwarzaniu. Absolwent może kontynuować naukę na studiach III stopnia (doktoranckich).

Absolwent technologii żywności i żywienia człowieka posiada interdyscyplinarne wykształcenie, łączące wiedzę z nauk podstawowych z wiedzą z zakresu nauk technicznych, biologicznych i ekonomicznych. Zna i umie stosować zasady prowadzenia procesów technologicznych i biotechnologicznych w produkcji żywności, w tym także z surowców modyfikowanych genetycznie oraz ma wiedzę o bezpiecznym żywieniu człowieka. Dobrze zna metody utrwalania i przechowywania żywności. Potrafi stosować nowoczesne metody analizy i oceny jakości surowców i produktów spożywczych, a także opracowywać nowe. Posiada umiejętności wdrażania i nadzorowania produkcji żywności. Umie projektować nowe technologie i modernizować technologie istniejące w różnych gałęziach przemysłu spożywczego, uwzględniając przy tym aspekty ekonomiczne procesów.

Posługuje się technikami komputerowymi w sterowaniu procesami technologicznymi oraz zarządzaniu jakością. Jest dobrze przygotowany do projektowania i prowadzenia badań w zakresie nauk o żywności. Potrafi elastycznie dostosować się do aktualnego rynku pracy.

Zasady rekrutacji:

- [Harmonogram](#) [2]
- [Dokumenty](#) [3]
- [Opłaty](#) [4]
- [Zasady kwalifikacji](#) [5]
- [Rozmowy kwalifikacyjne](#) [6]

---

#### **Adres URL źródła:**

<https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/technologie-zywnosci-i-zywienie-czlowieka-ii-stopnia-wydzial-biotechnologii-i-i-nauk-zywnosci>

#### **Odnośniki**

- [1] <https://programy.p.lodz.pl/kierunekSiatka.jsp?l=pl&w=technologie%20C5%BCywno%20C5%9Bci%20i%20C5%BCywienie%20cz%20C5%82owieka&p=4199&stopien=studia%20drugiego%20stopnia&tryb=studia%20stacjonarne>
- [2] <https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/harmonogram-0>
- [3] <https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/dokumenty-II>
- [4] <https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/oplaty-II>
- [5] <https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/zasady-kwalifikacji>
- [6] <https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/rozmowy-kwalifikacyjne>