

Kształtowanie jakości produktów spożywczych

Specjalność **kształtowanie jakości produktów spożywczych** (KJPS) koordynowana jest przez Katedrę Jakości i Bezpieczeństwa Żywności. Profil kształcenia ukierunkowany jest na wykształcenie specjalistów w zakresie projektowania produktów spożywczych, których atrakcyjność sensoryczna, jakość zdrowotna i bezpieczeństwo oraz wygoda użytkowania są niezbędne do odniesienia sukcesu rynkowego. Walorem specjalności są zajęcia, podczas których studenci pracując w interdyscyplinarnych zespołach rozwijają umiejętności zastosowania zdobytej wiedzy ekonomicznej, przyrodniczej oraz technicznej w praktyce. Zajęcia warsztatowe prowadzone są z wykorzystaniem technik kreatywnego myślenia i metod twórczego rozwiązywania problemów, m.in. metody Design Thinking.

Absolwenci uzyskują praktyczne umiejętności z zakresu:

- kreowania produktów żywnościowych,
- kształtowania jakości żywności w zakresie walorów organoleptycznych, jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa oraz wygody użytkowania,
- znakowania żywności oraz przygotowania dokumentacji produktowej,
- zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Zadania kierowane do studentów w ramach realizowanych na specjalności przedmiotów wymagają strategicznego podejścia do rozwiązania tematu, inwencji, a jednocześnie uwzględnienia uwarunkowań rynkowych, technologicznych, jak i prawnych, co pozwala studentom na zdobycie kompetencji do odpowiedzialnego podejmowania decyzji.

Obszary tematyczne wraz z wybranymi przedmiotami

Projektowanie nowych produktów – wybrane przedmioty: projektowanie produktów żywnościowych, jakość żywności atrybucyjnej, metody sensoryczne w badaniach konsumenckich, zarządzanie produktem, zachowania uczestników rynku, techniki badania preferencji konsumenckich;

Kształtowanie cech organoleptycznych, funkcjonalnych oraz jakości zdrowotnej żywności na przykładzie m.in. żywności wygodnej, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego, żywności dla niemowląt i małych dzieci, żywności prozdrowotnej (funkcjonalnej), żywności regionalnej, żywności ekologicznej, suplementów diety. Charakterystyka dodatków do żywności, a także zanieczyszczeń żywności i substancji antyodżywczych – wybrane przedmioty: prognozowanie i ocena trwałości żywności, implikacje zdrowotne składników diety, związki lotne w żywności, alergeny w żywności, toksykologia żywności;

Prawne i środowiskowe aspekty produkcji żywności – wybrane przedmioty: autentyczność żywności, żywność regionalna i tradycyjna – systemy promocji i ochrony, gospodarka odpadami w przemyśle spożywczym, bioproceny w przemyśle i ochronie środowiska, ochrona własności przemysłowej;

Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – wybrane przedmioty: analiza ryzyka w zarządzaniu bezpieczeństwem żywności, audyt systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Profil absolwenta

Absolwenci specjalności są ekspertami w zakresie projektowania innowacyjnych produktów żywnościowych. Znajdują zatrudnienie na stanowiskach menedżer produkcji, rozwoju produktu oraz specjalista ds. jakości, pracują w działach badawczo-rozwojowych R&D, działach produkcji, działach jakości oraz działach promocji przedsiębiorstw działających w branży spożywczej (m.in. producenci oraz dystrybutorzy żywności oraz substancji dodatkowych do żywności, sektor HoReCa, sieci handlowe). Zajmują się testowaniem innowacyjnych receptur produktów spożywczych (szczególna rolę w tym obszarze odgrywają badania konsumenckie), optymalizacją receptur, rozwojem produktu, tworzeniem dokumentacji produktowej, doradztwem technologicznym, promowaniem produktu, kontaktują się z poszczególnymi działami przedsiębiorstwa oraz otoczeniem firmy. Zdobytą wiedzę i umiejętności często wykorzystują prowadząc własną działalność gospodarczą (usługową, handlową lub produkcyjną).