

Inżynier jakości produktów żywnościowych

Specjalność **inżynier jakości produktów żywnościowych** została stworzona dla studentów studiów inżynierskich kierunku *jakość i rozwój produktu*, którzy są zainteresowani pogłębianiem wiedzy i zdobywaniem kompetencji związanych z dbałością o jakość i bezpieczeństwo żywności, prowadzeniem kampanii marketingowych skupiających się na produktach żywnościowych, wdrażaniem systemowych rozwiązań z zakresu zarządzania jakością w branży spożywczej lub interesujących się zdrowym odżywianiem i żywnością funkcjonalną.

Przedmioty specjalnościowe skupiają się różnych aspektach kształtowania jakości produktów spożywczych ale także poszerzają wiedzę z zakresu strategii produktów, rozpoznawania preferencji konsumentów i prowadzenia efektywnych kampanii marketingowych oraz budowy świadomości konsumentów na temat zdrowego odżywiania. W ramach wielu przedmiotów prowadzone są zajęcia praktyczne oraz projektowe dotyczące wyżej wymienionych aspektów powiązanych z produktami spożywczymi, które dodatkowo są powiązane także z zasadami zrównoważonej produkcji i konsumpcji.

Kształcenie **inżyniera jakości produktów żywnościowych** obejmuje także opanowanie metod i technik zarządzania jakością, które są wykorzystywane w nowoczesnej działalności gospodarczej, nie tylko związanej z produkcją żywności. Studenci mają możliwość zdobycia cenionych obecnie na rynku kompetencji powiązanych ze środowiskową oceną cyklu życia produktu czy też z wykorzystaniem narzędzi informatycznych w badaniu jakości i rozwoju produktu. Dodatkowym atutem jest także pogłębienie umiejętności związanych z organizacją i wykorzystaniem badań sensorycznych w ocenie produktów, które są ważne nie tylko w odniesieniu do produktów spożywczych.

Przedmioty specjalnościowe obejmują między innymi: *Bezpieczeństwo żywności i systemy zapewnienia jakości, Strategie produktów, Systemy pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych, Narzędzia informatyczne w badaniu jakości i rozwoju produktu, Komunikację marketingową.*

W ramach przedmiotów specjalnościowych do wyboru są ujęte przykładowo: *Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych, Wdrażanie modeli cyrkularnych w przedsiębiorstwie, Opakowania aktywne i inteligentne w łańcuchu dostaw, Zarządzanie projektem – wdrażanie, utrzymanie i rozwój systemu zarządzania, Biznes plan, Projektowanie narzędzi do wspomagania zrównoważonej konsumpcji.*

Absolwenci specjalności **inżynier jakości produktów żywnościowych** są przygotowani do pracy w zespołach i na stanowiskach zajmujących się oceną produktów spożywczych, promocją i rozwojem marketingu produktów, wdrażaniem i certyfikacją branżowych systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa.