

Kształtowanie jakości produktów spożywczych

Specjalność **kształtowanie jakości produktów spożywczych** (KJPS) koordynowana jest przez Katedrę Jakości i Bezpieczeństwa Żywności. Profil kształcenia ukierunkowany jest na wszechstronne przygotowanie specjalistów ds. jakości żywności.

Program specjalności obejmuje przyrodnicze, techniczne i ekonomiczne aspekty kształtowania i oceny jakości żywności z uwzględnieniem właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych, a także technologii pozyskiwania surowców, ich przetwarzania oraz utrwalania. Studenci zdobywają też wiedzę w zakresie systemów zapewnienia jakości zdrowotnej i zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz międzynarodowych standardów jakości.

Absolwenci uzyskują praktyczne umiejętności z zakresu:

- oceny jakości żywności z wykorzystaniem metod sensorycznych, mikrobiologicznych, fizykochemicznych i instrumentalnych,
- analizy porównawczej produktów żywnościowych,
- kształtowania jakości żywności,
- analizy zagrożeń w produkcji żywności,
- stosowania regulacji prawnych w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.

Obszary tematyczne wraz z wybranymi przedmiotami

Charakterystyka poszczególnych grup surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego z uwzględnieniem uwarunkowań technologicznych, ekonomicznych, ekologicznych – wybrane przedmioty: towaroznawstwo żywności, surowce żywnościowe, biochemia, mikrobiologia, kierunki rozwojowe w przemyśle spożywczym, innowacje w produkcji mleczarskiej, podstawy biotechnologii żywności.

Kształtowanie jakości – wybrane przedmioty: kształtowanie jakości żywności, metody utrwalania żywności; tradycyjne i nowoczesne technologie w produkcji napojów alkoholowych, jakość usług gastronomicznych.

Zasady oceny oraz zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności – wybrane przedmioty: analiza sensoryczna, jakość i bezpieczeństwo żywności, systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności, zarządzanie jakością, statystyczne sterowanie procesem.

Profil absolwenta

Absolwenci specjalności są specjalistami ds. jakości żywności. Znajdują zatrudnienie na stanowiskach menedżera jakości lub inżyniera jakości żywności w przedsiębiorstwach produkcyjnych, handlowych lub usługowych działających w branży spożywczej (m.in.

producenci oraz dystrybutorzy żywności, sieci handlowe), centrach badawczych, instytucjach sprawujących nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności lub też prowadzą własną działalność gospodarczą. Posiadają fachową wiedzę oraz kompetencje w zakresie kształtowania jakości surowców oraz produktów spożywczych, oceny ich jakości, identyfikowania oraz rozwiązywania problemów związanych z jakością, raportowania oraz interpretowania wyników oceny oraz kontroli jakości, projektowania, wdrażania oraz weryfikacji systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Prowadzą szkolenia branżowe z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności, opracowują specyfikacje oraz standardy jakości, prowadzą nadzór nad procesami produkcyjnymi i systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa, zajmują się znakowaniem żywności, podejmują decyzje związane z jakością żywności.