

# Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności

Profil kształcenia na specjalności **zarządzanie i inżynieria produkcji żywności (ZiIPŻ)** umożliwia studentom uzyskanie zaawansowanej wiedzy oraz umiejętności rozwiązywania problemów z zakresu zarządzania systemami produkcji i dystrybucji żywności ze szczególnym uwzględnieniem wymagań w zakresie bezpieczeństwa. Ciekawym elementem programu specjalności są zajęcia umożliwiające nabycie praktycznych umiejętności projektowania produktów żywnościowych zgodnie z aktualnymi uwarunkowaniami technologicznymi, ekologicznymi, ekonomicznymi i prawnymi oraz preferencjami konsumenta. Studenci specjalności zdobywają też wiedzę z zakresu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

## Wiedza i umiejętności

Program specjalności uwzględnia nowe tendencje w produkcji żywności i zarządzaniu w łańcuchu żywnościowym „od pola do stołu” oraz umożliwia zdobycie aktualnej wiedzy w tym zakresie. Pozwala też na zdobycie zaawansowanych umiejętności w zakresie inżynierii produktów przetworzonych oraz integrowania wiedzy z obszaru wcześniej realizowanych przedmiotów. Duży nacisk położono na umiejętności wyszukiwania informacji oraz posługiwanie się regulacjami prawnymi, np. w zakresie stosowania dodatków do żywności, jak również ich interpretacji, niezbędnych przy podejmowaniu innowacyjnych działań związanych z projektowaniem produktów żywnościowych.

Rozwiązywanie problemów stawianych studentom specjalności podczas zajęć laboratoryjnych i audytoryjnych wymaga inwencji, a jednocześnie uwzględnienia uwarunkowań technologicznych, ekonomicznych, środowiskowych, jak i prawnych, co pozwala na zdobycie kompetencji do odpowiedzialnego podejmowania decyzji.

## Obszary tematyczne wraz z wybranymi przedmiotami

- zarządzanie bezpieczeństwem żywności  
wybrane przedmioty: *bezpieczeństwo żywności, higiena w produkcji żywności, systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności,*
- opracowanie nowych produktów żywnościowych: aspekty technologiczne, ekologiczne, prawne i ekonomiczne  
wybrane przedmioty: *projektowanie produktów żywnościowych, analiza sensoryczna w badaniach konsumenckich, inżynieria bioprosesowa, badania rynkowe,*
- zarządzanie produkcją i dystrybucją  
wybrane przedmioty: *zarządzanie dystrybucją i cenami, zarządzanie produktem, statystyczne sterowanie procesem.*

## Profil absolwenta

Absolwenci specjalności są przygotowani do zarządzania produkcją, dystrybucją i cenami żywności oraz podejmowania działań innowacyjnych. Posiadają kompetencje do proponowania nowych rozwiązań, zastosowania nowych metod w produkcji i ocenie środków

żywnościowych oraz projektowania, wdrażania i zarządzania systemami bezpieczeństwa żywności. Absolwenci znajdą zatrudnienie jako eksperci i menedżerowie w przedsiębiorstwach łańcucha żywnościowego, jednostkach doradczych i komórkach organizacyjnych związanych z projektowaniem i zarządzaniem procesem, jednostkach badawczo-rozwojowych, instytucjach doradczych w zakresie inżynierii produkcji żywności. Są też przygotowani do samodzielnego prowadzenia działalności gospodarczej.