

szerszy opis kierunku i aktualne informacje o rekrutacji na stronie:
www.up.lublin.pl/kandydat

UNIwersytet
PRZYRODNICZY
W LUBLINIE



Wydział Nauk o Żywności
i Biotechnologii

ul. Skromna 8, 20-704 Lublin
tel. 81 462 33 88, dziekanat.nzb@up.lublin.pl

REKRUTACJA

O przyjęcie na **studia pierwszego stopnia** mogą ubiegać się kandydaci posiadający świadectwo dojrzałości.

Postępowanie kwalifikacyjne na studia I stopnia dla kandydatów:

z tzw. **nową maturą** oparte jest na wynikach części pisemnej zewnętrznego egzaminu maturalnego. W ocenie konkursowej stosowane są mnożniki odnoszące się do ocen z przedmiotów zdawanych na maturze na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.

z tzw. **starą maturą** oparte jest na konkursie świadectw dojrzałości. Jeżeli kandydat nie zdał egzaminu dojrzałości z przedmiotów objętych konkursem, wówczas brane są pod uwagę oceny końcowe z tych przedmiotów uwzględnione na świadectwie ukończenia szkoły.

laureaci i finaliści olimpiad i konkursów stopnia centralnego uprawnieni są do przyjęcia na studia pierwszego stopnia na zasadach preferencyjnych.

Przedmioty maturalne uwzględniane w rekrutacji:

język obcy nowożytny oraz jeden przedmiot do wyboru: biologia, matematyka, chemia, fizyka i astronomia, geografia, informatyka.

Mnożniki stosowane w ocenie konkursowej:

Język obcy nowożytny:	<i>poziom podstawowy</i>	1,3	<i>poziom rozszerzony</i>	2,0
Jeden przedmiot do wyboru:	<i>poziom podstawowy</i>	1,0	<i>poziom rozszerzony</i>	2,0

O przyjęcie na **studia drugiego stopnia** mogą ubiegać się kandydaci posiadający tytuł inżyniera lub magistra inżyniera.

Rekrutacja na studia odbywa się **drogą elektroniczną za pomocą systemu IRK**. Osobiste konto rejestracyjne służy do złożenia aplikacji na wybrany kierunek, a także jest jedynym źródłem przekazywania kandydatowi informacji o wyniku postępowania rekrutacyjnego.



TECHNOLOGIA ŻYWNOCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA



Dział Organizacji Studiów:

rekrutacja@up.lublin.pl

81 445 66 45, 445 68 85

studia stacjonarne I i II stopnia

studia niestacjonarne I i II stopnia

www.up.lublin.pl

www.up.lublin.pl

O kierunku



Technologia żywności i żywienie człowieka to kierunek integrujący wiedzę z zakresu chemii żywności oraz nauk technicznych, technologicznych, żywieniowych i ekonomicznych.

Inżynier technologii żywności opracowuje i wykorzystuje technologie otrzymywania produktów żywnościowych wysokiej jakości, estetycznie opakowanych, smacznych, zdrowych. Absolwent kierunku jest specjalistą w zakresie **przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli jakości żywności.**

forma studiów

Studia stacjonarne I stopnia trwają 3,5 roku (7 semestrów).
Studia niestacjonarne I stopnia trwają 4 lata (8 semestrów).
Absolwent uzyskuje tytuł zawodowy inżyniera.

Absolwent studiów I stopnia może kontynuować naukę na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych II stopnia - magisterskich, a następnie na III stopnia - doktoranckich.

Student ma możliwość wyboru jednego z bloków tematycznych dotyczących technologii żywności pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego. Zdobywa wiedzę w ramach trzech podstawowych bloków przedmiotów obowiązkowych: ogólnych, kierunkowych podstawowych i kierunkowych zawodowych. Kształcenie obejmuje również blok przedmiotów ekonomicznych.

specjalności

- żywienie człowieka (s, n - tylko II stopień)
- przetwórstwo żywności (s, n - tylko II stopień)

specjalizacje

Przykładowe specjalizacje realizowane na kierunku to: żywienie człowieka, gastronomia, technologie: mleczarska; mięsa i przetworów mięsnych; owoców, warzyw i grzybów; przetwórstwo zbóż; biotechnologia żywności, zarządzanie jakością żywności i inne.

Perspektywy zawodowe

W zawodzie technologa żywności i żywienia człowieka występuje wiele specjalizacji, a za tym idzie również różnorodność zajmowanych stanowisk.

Absolwent jest przygotowany m.in. do pracy w przedsiębiorstwach jako: **kierownik wyższego szczebla** np. zakładu, gdzie dba o sprawne funkcjonowanie przedsiębiorstwa; **kierownik średniego szczebla** np. zmiany, linii, gdzie nadzoruje pracę podległych mu pracowników oraz koordynuje i nadzoruje przebieg poszczególnych etapów produkcji; **kierownik niższego szczebla** – brygadziści, główny **technolog**; **laborant**, który wykonuje wszechstronne analizy biochemiczne surowców, produktów, czuwa nad ich jakością; oraz **pracownik naukowy**, który opracowuje nowe receptury i technologie w skali laboratoryjnej, prowadzi badania nad poprawą jakości i trwałości produktów spożywczych, dodatkowo poszerzają swoją **wiedzę, prowadzą działalność dydaktyczną.**



Absolwent może pracować m.in. w:

- różnych działach przemysłu spożywczego,
- chłodnictwie i przechowalnictwie żywności,
- placówkach kontroli jakości i laboratoriach analizy żywności,
- zakładach żywienia zbiorowego,
- przy projektowaniu i organizacji procesów technologicznych oraz opracowywaniu nowych wyrobów,
- w dystrybucji i handlu żywnością,
- kształtowaniu jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych.

stawiamy na praktykę

- zajęcia terenowe i praktyczne
- **samodzielne przeprowadzanie badań w trakcie zajęć**
- praktyki obowiązkowe i ponadprogramowe, staże i praktyki zagraniczne
- **wymiana międzynarodowa w ramach programu LLP-Erasmus oraz krajowa poprzez program MOSTAR**
- wsparcie Biura Karier Studenckich
- **lektoraty z języków obcych uwzględniają słownictwo specjalistyczne, typowe dla danego kierunku**
- szereg kół naukowych i organizacji studenckich, w których można rozwijać swoje zainteresowania

