

REKRUTACJA

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



NOWY KIERUNEK STUDIÓW

ZARZĄDZANIE W PRODUKCJI I PRZETWÓRSTWIE MLEKA

**Kierunek unikatowy realizowany we współpracy
z przemysłem mleczarskim**

studia stacjonarne II stopnia

Wymagane uzyskanie dyplomu z tytułem zawodowym inżyniera lub magistra inżyniera z następujących kierunków: Zootechnika, Technologia żywności, Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, Inżynieria przemysłu spożywczego lub kierunków pokrewnych.

Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich:

tel. 81 445 66 45, 445 68 85 rekrutacja@up.lublin.pl

Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

ul. Akademicka 13, 20-950 Lublin

tel. 81 445 65 81 dziekanaat.bhz@up.lublin.pl

www.up.lublin.pl/przetworstwo-mleka



**WYDZIAŁ
NAUK O ZWIERZĘTACH
I BIOGOSPODARKI**

Kształcimy praktycznie!



Kierunek wychodzi naprzeciw zapotrzebowaniom rynku na wykwalifikowane kadry w zakresie zarządzania w produkcji i przetwórstwie mleka, począwszy od służb surowcowych i oceny jakości mleka poprzez technologię produkcji podstawowych produktów mlecznych, skończywszy na zagospodarowaniu odpadów i ścieków poprodukcyjnych.

przykłady przedmiotów

Technologie produkcji surowca mleczarskiego, Procesy biotechnologiczne w mleczarstwie, Technologia produkcji mleka spożywczego i produktów wysokotłuszczowych, Serowarstwo, Technologia produkcji napojów fermentowanych, Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem w przemyśle mleczarskim, Zarządzanie systemem logistycznym w przemyśle mleczarskim, Strategie marketingowe w przemyśle mleczarskim.

perspektywy zawodowe

Zdobyta wiedza pozwoli absolwentowi na organizację i nadzór procesu produkcji mleka surowego i podstawowych produktów mleczarskich, włącznie z zaprojektowaniem linii technologicznej i opracowaniem technologii produkcji nowego wyrobu z ich ekonomiczną kalkulacją. Będzie posiadał umiejętność wdrażania i utrzymania systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością w zakładach mleczarskich, jak również systemów logistycznych.

Może podjąć pracę w następujących podmiotach:

- zakładach mleczarskich,
- laboratoriach zajmujących się oceną jakości mleka i jego produktów,
- jednostkach kontrolujących jakość produktów mlecznych,
- instytucjach badawczych.

stawiamy na praktykę

- zajęcia praktyczne w salach laboratoryjnych wyposażonych w nowoczesną aparaturę i sprzęt analityczny,
- zajęcia terenowe w zakładach mleczarskich
- samodzielne przeprowadzanie badań w trakcie zajęć
- wymiana międzynarodowa oraz krajowa
- wsparcie Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji
- lektoraty z języków obcych uwzględniają stownictwo specjalistyczne, typowe dla danego kierunku
- szereg kół naukowych i organizacji studenckich, w których można rozwijać swoje zainteresowania