

Technologia żywności w Kaliszu

Nowy kierunek studiów uruchomiła kaliska Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego. Studenci od października 2017 roku będą mogli uczyć się **Technologii żywności i żywienia człowieka**, co jest bardzo ważnym kierunkiem dla rozwoju regionu kaliskiego, gdyż ze względu na duże skupienie firm z branży spożywczej i przetwórstwa żywności, specjaliści z takiej branży są potrzebni.

Władze powiatu kaliskiego w pełni popierają utworzenie kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka, już od początku tworzenia tej inicjatywy, jako jednej z największych przedsięwzięć służących rozwojowi rodzimej przedsiębiorczości.

-To bardzo cenna wiedza, którą będą mogli pozyskiwać młodzi ludzie trafiający ostatecznie na kaliski rynek pracy, a tego rodzaju specjalistów brakuje obecnie na terenie powiatu kaliskiego, gdzie prym wiodą nowoczesne firmy rozwijające nowatorskie technologie związane ze zdrową żywnością, produkcją i przetwarzaniem warzyw i owoców. Kalisz, powiat kaliski oraz cały obszar Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej to ważny w kraju ośrodek produkcji żywności oraz przetwórstwa rolno-spożywczego. Oprócz takich potentatów jak Nestle-Winiary na obszarze Aglomeracji działa ogromna liczba firm potrzebujących specjalistów z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka. Deficyt tego typu specjalistów jest wyraźnie zauważalny o czym informowani jesteśmy nieustająco przy okazji prowadzonych rozmów z lokalnymi przedsiębiorcami- mówi Starosta Kaliski Krzysztof Nosal.

Władze Powiatu Kaliskiego liczą na długofalową współpracę. W Zespole Szkół nr w Liskowie jest Technikum żywienia i usług gastronomicznych, natomiast w Zespole Szkół w Opatówku Technikum ogrodnicze, które to specjalności doskonale łączą się z całą branżą żywnością, co można wykorzystać we współpracy uczelni ze powiatowymi szkołami.

Kierunek technologii żywności i żywienia człowieka w PWSZ ma charakter interdyscyplinarny, gdyż łączy wybrane elementy wiedzy z obszaru nauk technicznych i rolniczych, z dziedzin nauk technicznych, matematycznych, chemicznych, fizycznych, biologicznych, rolniczych, ekonomicznych, humanistycznych i społecznych.

Główny nurt studiów umożliwi nabywanie wiedzy praktycznej - inżynierskiej i technologicznej - z zakresu szeroko rozumianej technologii i inżynierii produkcji żywności, analityki żywności, zasad prawidłowego żywienia człowieka, biotechnologii, mikrobiologii i bezpieczeństwa produkcji żywności, sposobów jej utrwalania, pakowania, przechowywania i transportu, kryteriów i metod oceny jakości surowców, półproduktów i gotowych produktów żywnościowych, gospodarki cieplnej, gospodarki wodno-ściekowej, gospodarki odpadami i produktami ubocznymi z produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego itp. Istotnym uzupełnieniem specjalistycznej wiedzy technologicznej jest dokładne poznanie konstrukcji i zasad eksploatacji maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego oraz zasad projektowania procesów i linii technologicznych.

Absolwenci kierunku technologia żywności i żywienia człowieka, po zakończeniu studiów, posiadają wiedzę i umiejętności niezbędne do zrozumienia niuansów różnych procesów przetwórstwa spożywczych surowców rolniczych, czynników decydujących o składzie, jakości, wartości żywieniowej i bezpieczeństwie zdrowotnym różnych grup artykułów spożywczych oraz o zachowaniu w nich naturalnej zawartości związków biologicznie aktywnych, o cechach prozdrowotnych. Umieją organizować produkcję, włącznie z doбором maszyn i urządzeń. Potrafią posługiwać się techniką komputerową w projektowaniu procesów jednostkowych i linii technologicznych oraz w sterowaniu procesami technologicznymi. Absolwent ma wpojone nawyki ustawicznego kształcenia się oraz jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia.

Dzięki 3-miesięcznej, wakacyjnej praktyce zawodowej w różnych zakładach przemysłu spożywczego na terenie Ziemi Kaliskiej, absolwenci kierunku technologia żywności i żywienia człowieka (z tytułem inżyniera) są przygotowani do podjęcia pracy we wszystkich branżach przemysłu spożywczego, bezpośrednio po ukończeniu studiów.

Przedstawiona wyżej, ogólna, charakterystyka kierunku studiów - Technologia żywności i żywienia człowieka, uruchamianego w PWSZ w Kaliszu w roku akademickim 2016/2017, potwierdza, że doskonale wypełnia on dotychczasową niszę edukacyjną w regionie. Dzięki czemu studenci, pragnący zdobyć atrakcyjny i potrzebny dla regionu Kaliskiego zawód inżyniera, technologa żywności, obecnie nie muszą już wyjeżdżać na kilka lat do odległych Wyższych Uczelni. Poza wygodą i brakiem stresu związanego ze zmianą miejsca zamieszkania, niewątpliwie ma to również duże znaczenie dla budżetów rodzinnych.

Wybrane zagadnienia z programu studiów

Kształcenie w zakresie ekologii i ochrony środowiska: ekologiczne, etyczne i ekonomiczne aspekty ochrony

Starostwo Powiatowe w Kaliszu

naturalnego środowiska przyrodniczego; wpływ emisji substancji szkodliwych i antropogennych na stan środowiska; sposoby zapobiegania skażeniom środowiska; zasady ochrony środowiska; kologiczne podstawy ochrony zdrowia; biodegradacja odpadów przemysłu spożywczego, utylizacja, recykling

Kształcenie w zakresie chemii i analizy chemicznej i sensorycznej, biochemii, mikrobiologii, higieny i bezpieczeństwa produkcji żywności:

skład chemiczny, zawartość i właściwości głównych składników surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego; dodatki do żywności; zanieczyszczenia chemiczne i biologiczne żywności; woda w żywności; oddziaływanie na zmiany jakości i stabilność przechowalniczą żywności; składniki żywności (białka, enzymy, peptydy, lipidy, sfingolipidy, sterole, składniki mineralne, substancje zapachowe, barwniki naturalne, witaminy, aminy; interakcje składników żywności w czasie produkcji i przechowywania; charakterystyka mikroorganizmów występujących w żywności; charakterystyka drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych występujących w produktach żywnościowych oraz sposoby ich eliminowania; zmiany w żywności spowodowane rozwojem mikroflory i aktywnością enzymów egzogennych; wykorzystywanie mikroorganizmów w procesach biotechnologicznych; podstawy technik analizy: chemicznej, instrumentalnej i sensorycznej – stosowanych do oceny jakości żywności; metody oznaczania podstawowych składników żywności

Kształcenie w zakresie ogólnej technologii żywności, technologii specjalnościowych i przechwalnictwa:

surowce w przetwórstwie żywności; proces technologiczny – dobór i wstępne przygotowanie surowców, operacje i procesy jednostkowe; zmiany zachodzące w żywności w czasie jej produkcji, utwalania i przechowywania; dobór operacji i procesów jednostkowych w procesie technologicznym; kryteria oceny jakości produktów i koncentratów spożywczych; charakterystyka metod utwalania żywności (chłodzenie, zamrażanie, liofilizacja, pasteryzacja, sterylizacja, suszenie, metody chemiczne, biologiczne); systemy pakowania żywności; znakowanie opakowań żywności; trendy rozwoju technologii żywności; technologie produktów pochodzenia zwierzęcego; technologie produktów pochodzenia roślinnego, w tym przetwórstwo owoców i warzyw, soków, napojów, koncentratów, pieczywa, artykułów cukierniczych, kawy; biotechnologia żywności, w tym napojów fermentowanych; technologie gastronomiczne

Kształcenie w zakresie żywienia człowieka:

wartość żywieniowa różnych grup produktów spożywczych; wykorzystanie wartości energetycznej pożywienia; niezbędne składniki odżywcze – biodostępność i rola w organizmie; wzbogacanie wartości odżywczej produktów spożywczych; znaczenie składników biologicznie aktywnych żywności dla prawidłowego żywienia człowieka; główne składniki odżywcze w racji pokarmowej; normy i zasady żywienia; zasady projektowania jadłospisów; diety alternatywne i lecznicze; pojęcie sposobu żywienia i stanu odżywienia; wpływ zanieczyszczeń żywności na bezpieczeństwo konsumenta; alergeny w żywności; profilaktyka chorób dietozależnych

Szczegóły na www.powiat.kalisz.pl

Kontakt

Biuro Rekrutacji
ul. Nowy Świat 4a, 62-800 Kalisz
Collegium Novum pok. 004

tel. 62 76 79 520

e-mail: rekrutacja@pwsz.kalisz.pl

Godz. otwarcia: pon-pt 8:00 - 15:30

Studia inżynierskie, 3,5 letnie pierwszego stopnia

Konkurs świadectw:

- matematyka
- fizyka lub chemia
- język polski
- jeden język obcy nowożytny

CZAS TRWANIA:

3,5 roku / 7 semestrów

Tekst: W.Przybylska za www.pwsz.kalisz.pl