

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I RYBACTWA

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa jest jednym z dziesięciu wydziałów Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie powołanego Ustawą Sejmu RP z dnia 5 września 2008 roku (Dz. U. nr 180, poz. 1110), powstałego z połączenia Akademii Rolniczej w Szczecinie i Politechniki Szczecińskiej.

Wydział Rybacki (bo taka była jego pierwsza nazwa) został powołany Zarządzeniem Ministra Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 1951 roku w strukturze organizacyjnej Wyższej Szkoły Rolniczej w Olsztynie. Na uwagę zasługuje fakt, że był to wówczas jedyny w Europie wydział o takim profilu kształcenia.

Tak, jak i całe rybołówstwo polskie, Wydział Rybacki przeszedł głęboką restrukturyzację, dostosowując się do aktualnych potrzeb gospodarki narodowej. W latach 1966 ? 1968, na mocy Rozporządzenia Ministra Szkolnictwa Wyższego z dnia 16 lutego 1966 r., główna część Wydziału została przeniesiona do Wyższej Szkoły Rolniczej w Szczecinie, gdzie nadano jej nazwę Wydział Rybactwa Morskiego.

W 1971 r. nazwę Wydziału zmieniono na Wydział Rybactwa Morskiego i Technologii Żywności a w 2002 r. na: Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa. Liczba studentów: 810. Liczba nauczycieli akademickich : 87

Kierunki kształcenia:

RYBACTWO

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

TOWAROZNAWSTWO

MIKROBIOLOGIA STOSOWANA

Międzykierunki:

ANALITYKA ŻYWNOŚCI I ŚRODOWISKA WODNEGO

BIOINŻYNIERIA ŻYWNOŚCI I ŚRODOWISKA WODNEGO

kierunek: RYBACTWO

Studia I stopnia (inżynierskie), II stopnia (magisterskie), III stopnia (doktoranckie)

S – stacjonarne, N – niestacjonarne

studia I – S, N

Specjalności (do wyboru po I roku):

- zarządzanie i gospodarka zasobami środowiska wodnego,
- biotechnologia rybacka i akwakultura,
- biologia morza i oceanografia.

Przykładowe przedmioty w toku 3,5-letnich studiów stacjonarnych i 4-letnich studiów niestacjonarnych:

- anatomia i embriologia ryb, akwakultura, technika połowów, paszoznawstwo i żywienie ryb i skorupiaków, akwaturystyka, ekologia, biologia morza, systematyka ryb ozdobnych, wędkarstwo rekreacyjne, genetyka i biotechnologia rybacka, typologia ścieków i metody oczyszczania, wylęgarnictwo i produkcja materiału zarybieniowego, marikultura, akwarystyka i muzealnictwo morskie, genetyka i selekcja ryb, diagnostyka molekularna i wirusowa, podstawy akwarystyki morskiej.

Możliwość prowadzenia badań

- Laboratoria, stacje naukowe, zespół sal akwaryjnych oraz hala technologiczna wykorzystywane są w procesie dydaktycznym, a szczególnie przydatne są studentom przy wykonywaniu prac dyplomowych. Studenci wraz z pracownikami naukowo-dydaktycznymi mogą podejmować tematy badawcze obejmujące m.in.:

- Monitoring biologiczny i chemiczny środowiska wodnego, w ramach którego prowadzone są badania:
 - wpływu zanieczyszczeń środowiska wodnego na procesy fizjologiczne ryb,
 - nad określeniem zmienności cech biometrycznych u różnych gatunków ryb w celu określenia różnic między badanymi populacjami tego samego gatunku,
 - oceny jakości wód,
 - opracowywanie nowych metod rewitalizacji zdegradowanych wód Bałtyku (sztuczne rafy),
 - rekultywacja jezior zeutrofizowanych poprzez zastosowanie koagulantów.
- organizacji i prowadzenia akwaturystyki,
 - zastosowanie sztucznych podłoży do biologicznego doczyszczania wód i ścieków,
- Chów i hodowlę ryb, w ramach której prowadzona jest:
 - optymalizacja technologii chowu różnych gatunków ryb z uwzględnieniem oceny jakości pasz, zasad żywienia, opracowania warunków zimowania ryb,
 - ocena jakości biologicznej gamet (plemniki i jaja) ryb użytkowych pod kątem ich przydatności do rozrodu,
 - projektowanie obiektów do chowu ryb lub bezkręgowców wodnych (obiegi zamknięte, obiekty stawowe).
- Połów ryb, w ramach którego prowadzone jest:
 - badanie modeli rybackich narzędzi połowu w celu opracowania nowych konstrukcji włoków, rozpornic i uzbrojonych rybackich narzędzi połowu,
 - opracowywanie programów komputerowych do projektowania rybackich narzędzi połowu,
 - opracowywanie biomasy ryb występujących w akwariach i możliwości połowowych.

Studiując u nas dowiesz się:

- Dlaczego karpia sprzedajemy zimą?
- Jak urządzić akwarium słodko i słonowodne?
- Dlaczego w czajniku jest biały osad?
- Jaki filtr zastosować w kranie, a jaki w akwarium?
- Dlaczego woda w jeziorze jest żółta, zielona lub niebieska?
- Czy Morze Bałtyckie jest „brudne”?
- Dlaczego moje rośliny w akwarium żółkną?
- Kto mieszka w rzece, jeziorze a kto w morzu?
- Czy znalezienie raka w wodzie świadczy o tym że woda jest czysta?
- Czym i jak karmić organizmy wodne?
- Na jaką przynętę i kiedy złowisz rybę?
- Jak założyć staw hodowlany, oczko wodne i ogród wodny?
- U nas dowiesz się gdzie raki zimują i jak łowić ryby!!!

W ramach programu ERASMUS studenci mogą studiować również poza granicami kraju.

studia II – S, N

Specjalności:

- Biotechnologia rybacka i akwakultura,
- eksploatacja biologicznych zasobów hydrosfery,
- ekoturystyka,
- biologia morza,
- ochrona wód,
- akwarystyka.

studia III – S, N

Specjalności:

Tematyka precyzowana w porozumieniu z opiekunem naukowym.

TWOJA PRZYSZŁOŚĆ:

- w jednostkach zajmujących się organizacją gospodarki wodnej,

- w rybackich gospodarstwach hodowlanych,
- w jednostkach administracji,
- w laboratoriach oceny jakości wody i ochrony środowiska,
- na statkach,
- w działach zajmujących się prognozowaniem połowów,
- w jednostkach projektowania narzędzi połowowych z wykorzystaniem narzędzi informatycznych,
- w jednostkach planujących i organizujących hodowle rybackie,
- przy organizacji i prowadzeniu akwaturystyki,
- w ośrodkach zajmujących się hodowlą i dystrybucją ryb akwariowych,
- w ośrodkach wodnych,
- w Polskim Związku Wędkarskim przy nadzorowaniu prac
- środków zarybieniowych i wylęgarni,
- w gospodarstwach rybackich Agencji Skarbu Państwa
- we własnych przedsiębiorstwach.

kierunek: **TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**

Studia I stopnia (inżynierskie), II stopnia (magisterskie), III stopnia (doktoranckie)

S – stacjonarne, N – niestacjonarne

studia I – S, N

Specjalności (do wyboru po I roku):

- technologia i żywienie,
- żywienie człowieka i dietetyka,
- technologia żywności pochodzenia wodnego.

studia II – S, N

Specjalności:

- ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności,
- technologia i biotechnologia
- żywności, technologia produktów rybnych,
- żywienie człowieka.

studia III – S, N

Specjalności:

Tematyka precyzowana w porozumieniu z opiekunem naukowym.

Przykładowe przedmioty w toku 3,5-letnich studiów stacjonarnych i 4-letnich studiów niestacjonarnych:

- przedmioty humanistyczne, informatyka, wychowanie fizyczne, matematyka, ekologia i ochrona środowiska, statystyka, fizyka, chemia, biochemia, język obcy;
- higiena i toksykologia żywności, mikrobiologia żywności, chemia żywności, analiza i ocena jakości żywności, maszynoznawstwo, inżynieria procesowa, ogólna technologia żywności, seminarium dyplomowe;
- podstawy żywienia człowieka, technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego, chłodnictwo, technologia roślinna, surowce rzeźne, technologia mięsa, surowce rybne, technologia rybna, technologia mleczarska, przetwórstwo mięsa drobiowego, technologia produktów zbożowych, technologia produktów ubocznych, fizjologia żywienia, podstawy biotechnologii, technologia spożywczych produktów fermentowanych, technologia gastronomiczna,
- ekonomika i zarządzanie, marketing, rachunkowość w przemyśle spożywczym, ochrona własności intelektualnej, BHP i ergonomia.

Przykładowe przedmioty w toku 3,5-letnich studiów stacjonarnych na specjalności żywienie człowieka:

- przedmioty humanistyczne, informatyka, matematyka i statystyka, ekologia i ochrona środowiska, fizyka, chemia, biochemia, język obcy, wychowanie fizyczne;
 - higiena i toksykologia żywności, mikrobiologia żywności, chemia żywności, analiza i ocena jakości żywności, maszynoznawstwo i inżynieria procesowa, budowa ustroju ludzkiego, żywienie człowieka;
 - projektowanie technologiczne, fizjologia człowieka, chłodnictwo i przechowalnictwo, patofizjologia, dietetyka, edukacja żywieniowa, prawo żywnościowe, fizjologia żywienia, bezpieczeństwo produkcji żywności;
 - ogólna technologia żywności, technologia roślinna, technologia mięsa, technologia rybna, technologia mleczarska, przetwórstwo mięsa drobiowego, podstawy biotechnologii, technologia produktów spożywczych fermentowanych, technologia gastronomiczna;
 - marketing, ekonomia przedsiębiorstw, organizacja i zarządzanie, rachunkowość w przemyśle spożywczym, ochrona własności intelektualnej.
- Dyplom absolwenta uprawnia do uzyskania tytułu inżyniera europejskiego (EUR ING), bez konieczności nostryfikacji.

Na studiach II stopnia prowadzone są przedmioty (w zależności od specjalności):

konwersatorium specjalistyczne z języka angielskiego, informatyka stosowana, statystyka stosowana, enzymologia, systemy zarządzania jakością, fizjologia człowieka, patofizjologia w żywieniu człowieka, współczesne trendy w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego oraz w technologii produktów roślinnych, w biotechnologii żywności, w analizie i ocenie jakości żywności, w dietetyce, w technologii produktów rybnych; wybrane działy z toksykologii żywności oraz w chłodnictwie i przechowalnictwie, z technologii mleczarskiej, w technologii piekarstwa i ciastkarstwa; przetwórstwo skorupiaków i mięczaków, systematyka ryb, choroby odzwierzęce, polityka wyżywienia ludności, alergie pokarmowe, otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego, charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej, elementy morfologii i histologii mięsa, higiena w przemyśle spożywczym, mikrobiologia przemysłowa, izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb, mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii, ogólne towaroznawstwo żywności, opakowania i systemy pakujące, patogeny żywności, podstawy biotechnologii żywności, postępy w mechanizacji przetwórstwa spożywczego, prawo żywnościowe, standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności, surowce pomocnicze i dodatki do żywności, szkodniki w przemyśle spożywczym, technologia i organizacja usług gastronomicznych, technologia pasz i koncentratów paszowych, transport chłodniczy, postępy w inżynierii przemysłu spożywczego, żywienie różnych grup ludności, żywienie w różnych stanach fizjologicznych, seminarium dyplomowe, pracownia magisterska.

TWOJA PRZYSZŁOŚĆ:

- w różnych działach przemysłu spożywczego w kraju i za granicą,
- przy projektowaniu i organizacji procesów technologicznych oraz opracowywaniu nowych wyrobów,
- w dystrybucji żywności,
- w kształtowaniu jakości w przemyśle spożywczym,
- w placówkach kontroli jakości i laboratoriach analizy żywności,
- w jednostkach administracji rządowej i samorządowej,
- w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności,
- w urzędach celnych,
- na statkach-przetwórnich, promach i statkach pasażerskich,
- w zakładach żywienia zbiorowego.

kierunek: TOWAROZNAWSTWO

Studia I stopnia (inżynierskie), II stopnia (magisterskie)

S – stacjonarne, N – niestacjonarne

studia I – S, N

Specjalności (do wyboru po I roku)

- towaroznawstwo żywności,
- usługi turystyczne.

studia II – S, N

Specjalności:

- towaroznawstwo żywności,
- towaroznawstwo produktów roślinnych,
- towaroznawstwo ryb i innych organizmów wodnych,
- towaroznawstwo produktów zwierzęcych,
- usługi turystyczne.

Przykładowe przedmioty w toku 3,5-letnich studiów stacjonarnych i 4-letnich studiów niestacjonarnych:

Towaroznawstwo żywności:

- makroekonomia, matematyka, fizyka, chemia, grafika inżynierska z elementami rysunku technicznego, estetyka w towaroznawstwie, ochrona środowiska, mikroekonomia, statystyka, handel zagraniczny, materiałoznawstwo z elementami inżynierii materiałowej, biochemia, mikrobiologia, język obcy, informatyka, wychowanie fizyczne;
- ekonomika i organizacja produkcji, podstawy marketingu, rachunkowość, finanse przedsiębiorstw, encyklopedia prawa, podstawy organizacji i zarządzania, prawo żywnościowe, organizacja i technika handlu, metody oceny towarów;
- towaroznawstwo artykułów przemysłowych, aparatura i inżynieria procesów produkcji żywności, zarys ogólnej technologii żywności, opakowalnictwo, procedury celne, chłodnictwo, towaroznawstwo żywności, analiza sensoryczna, statystyczna kontrola jakości, analiza instrumentalna, zarządzanie jakością, przechowalnictwo, toksykologia żywności i przedmiotów użytku,
- towaroznawstwo surowców roślinnych, towaroznawstwo surowców zwierzęcych, towaroznawstwo ryb, towaroznawstwo produktów ubocznych, seminarium inżynierskie oraz moduły do wyboru.

Na studiach II stopnia prowadzone są następujące przedmioty zgodnie z wybraną specjalnością:

Towaroznawstwo żywności:

Analiza żywności; towaroznawstwo: surowców pomocniczych i dodatków, używek; produktów rybnych, roślinnych, zwierzęcych, tłuszczów jadalnych, napojów, wyrobów cukierniczych, żywności specjalnego przeznaczenia i funkcjonalnej; żywienie różnych grup ludności.

Towaroznawstwo produktów roślinnych:

Podstawy produkcji roślinnej, higiena surowców i produktów roślinnych; towaroznawstwo: traw i roślin motylkowych i drobnoziarnistych, roślin ozdobnych, warzyw i grzybów, roślin okopowych, drzew i krzewów owocowych, owoców, zbóż, roślin oleistych i strączkowych, surowców przemysłu cukierniczego i fermentacyjnego, środków ochrony roślin.

Towaroznawstwo produktów zwierzęcych:

Mikrobiologia produktów zwierzęcych, higiena w obrocie towarami pochodzenia zwierzęcego; Towaroznawstwo: produktów poubojowych, materiałów rozrodczych, owiec i kóz, drobiu i jaj, zwierząt futerkowych, koni, trzody chlewnej, bydła, zwierząt domowych i amatorskich, produktów pszczelich, pasz.

Towaroznawstwo ryb i innych organizmów wodnych:

Morfometria i ultrastruktura organów i tkanek w towaroznawstwie ryb, biologia i systematyka ryb, fizjologia ryb, ekologia i ochrona wód, parazytologia i choroby ryb, gospodarka wodna i jakość wody, prawo wodne; towaroznawstwo: pasz, ryb morskich i śródlądowych, ryb akwariowych, materiału hodowlanego z podstawami hodowli ryb, hodowli bezkręgowców wodnych, narzędzi połowowych i materiałów do ich produkcji, towaroznawstwo w gospodarce rybackiej.

Przedmioty ogólne dla wszystkich specjalności:

Giędy towarowe, systemy zarządzania jakością, statystyczne sterowanie procesem produkcji,

zarządzanie produktem, ekonomia menedżerska, moduły do wyboru, analiza statystyczna wyników badań.

Usługi turystyczne:

I stopień

Makroekonomia, mikroekonomia, matematyka, geografia turystyczna, techniki informatyczne w turystyce, towaroznawstwo usług, organizacja turystyki i rekreacji w strefie brzegowej Bałtyku, wybrane zagadnienia z chemii i fizyki, ochrona środowiska w turystyce, bioróżnorodność, hotelarstwo, krajoznawstwo, ryby i owoce morza, obsługa konsumenta, aparatura i inżynieria w usługach turystycznych, turystyka wodna, prawo w turystyce, żywienie w turystyce, organizacja sportów w turystyce, zarządzanie i marketing w turystyce, ratownictwo, higiena w zakładach gastronomicznych, język obcy.

II stopień

Obsługa ruchu turystycznego, zoogeografia w turystyce, akwaria i oceanaria, fizjologia pracy i wypoczynku, logistyka w turystyce, higiena i bezpieczeństwo podróżnych, organizacja i technika pracy w hotelarstwie.

TWOJA PRZYSZŁOŚĆ

-we wszystkich sektorach gospodarki narodowej: przemyśle, rolnictwie, handlu, transporcie i logistyce,
- w przemyśle rolnym, m.in.: cukrowniach, słodowniach, browarach, drożdżowniach, gorzelniach, winiarniach, piekarniach, przetwórstwie mleka, zbóż, ziemniaków i mięsa,
-w oddziałach kontroli towarowocelnej i sanitarnej,
- w farmacji,
- w przedsiębiorstwach handlu zagranicznego,
-w jednostkach administracji rządowej i samorządowej,
- w placówkach zajmujących się opracowywaniem standardów i atestów różnych wyrobów, przy organizacji i prowadzeniu własnych przedsiębiorstw,
-w produkcji koncentratów spożywczych, kwasów organicznych, preparatów enzymatycznych,
-w przedsiębiorstwach turystycznych, biurach turystycznych, wyjazdach zagranicznych jako rezydent, kierownik wycieczek, organizacji turystyki, hotelarstwie, gastronomii.

międzykierunek: BIOINŻYNIERIA ŻYWNOŚCI I ŚRODOWISKA WODNEGO

Studia I stopnia (inżynierskie)

S – stacjonarne

[Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa otwiera nowe perspektywy, prowadząc nabór na pierwsze w kraju Studia Międzykierunkowe łączące wiedzę z zakresu diagnostyki żywności i środowiska wodnego!](#)

Przykładowe przedmioty w toku 3,5-letnich studiów stacjonarnych:

- podstawy biotechnologii, podstawy genetyki, biologia komórki, genetyka i selekcja hydrobiontów, toksykologia żywności i środowiska wodnego, mikrobiologia środowiska wodnego, enzymologia, analiza i ocena jakości żywności, podstawy dietetyki i zasady racjonalnego żywienia, technologia zamkniętych obiegów wody i ścieków, diagnostyka molekularna, bioinżynieria rozrodu ryb, projektowanie funkcjonalnych przetworów spożywczych, bioinżynieria produktów ubocznych, bioinżynieria genetyczna, technologia biopolimerów z elementami inżynierii, nowoczesne technologie i materiały stosowane w opakowaniu żywności, ekologiczne aspekty bioinżynierii, technologia obiegów recykulowanych, biotechnologia w uprawie hydrofitów.

TWOJA PRZYSZŁOŚĆ

- absolwenci posiadają wiedzę z zakresu podstaw nauk technologicznych, przyrodniczych, technicznych, żywieniowych oraz o środowisku wodnym,

- znają biologiczne, technologiczne i środowiskowe procesy zwiększające wartość systemów biologicznych,
- posiadają umiejętności w zakresie projektowania, rozwoju i wytwarzania nowych produktów żywnościowych, a także posiadają wiedzę z zakresu nowoczesnych metod kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności,
- są specjalistami z zakresu produkcji żywności z zastosowaniem metod biochemicznych i mikrobiologicznych,
- potrafią projektować i zastosować materiały pochodzenia biologicznego,
- znają metody hodowli, modelowania i przetwarzania produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzenia wodnego,
- znają zasoby, ocenę jakości oraz zasady ochrony wód z uwzględnieniem metod ich odnowy poprzez rekultywację i biomanipulację, posiadają umiejętności o charakterze projektowym, inwestycyjnym i eksploatacyjnym w zakresie technologii żywności i środowiska wodnego,
- potrafią przeprowadzić ekonomiczną kalkulację produkcji, wykazywać znajomość zagadnień z zakresu organizacji i ekonomiki produkcji, marketingu oraz przepisów z zakresu działalności gospodarczej i ochrony środowiska,
- umieją przeprowadzić badania eksploatacyjne, pomiary diagnostyczne oraz kontrolę jakości stosowanych technologii i urządzeń.

międzykierunek: ANALITYKA ŻYWNOSCI I ŚRODOWISKA WODNEGO

Studia I stopnia (inżynierskie)

S – stacjonarne

TWPOJA PRZYSZŁOŚĆ

- posiadają wiedzę dotyczącą problematyki z zakresu chemii żywności, przetwórstwa żywności, nauk technicznych, nauk żywieniowych oraz nauk ekonomicznych,
 - posiadają podstawową wiedzę z zakresu nauk przyrodniczych i nauk o środowisku wodnym,
 - posiadają umiejętności oceny zasobów rybnych, prowadzenia akwakultury oraz zabezpieczania surowców rybnych,
 - potrafią wykonywać analizy żywności, oceny środowiska produkcyjnego żywności, surowców i produktów żywnościowych,
 - posiadają znajomość technik oceny ryb, ich jakości i zdrowotności,
 - dysponują wiedzą, która pozwoli im na badania środowisk wodnych i lądowych, w stopniu pozwalającym na diagnozowanie zjawisk zachodzących w tych obszarach.
- Absolwenci po tym kierunku, poza znajomością zagadnień z technologii żywności, co pozwoli im pracować w zawodzie technologa, będą szczególnie predysponowani do pracy w przykładowych laboratoriach zakładów przetwórstwa żywności, wojewódzkich, powiatowych i miejskich stacjach sanitarnoepidemiologicznych, zakładach higieny weterynaryjnej.

Przykładowe przedmioty w toku 3,5-letnich studiów stacjonarnych:

sieciowe techniki informatyczne, morfometria i ultrastruktura zwierząt, ekologia i ochrona środowiska, analiza chemiczna produktów żywnościowych, wpływ czynników agresji środowiska na organizm, parazytologia, technologia i metody badania produktów roślinnych i mięsnych, charakterystyka mikroflory technicznej w przemyśle, patomorfologia surowców roślinnych, metody molekularne w analizie żywności i środowiska, techniki histologiczne w ocenie jakości surowców, bioindykatory środowiska, biochemiczno – antropometryczna analiza stanu odżywienia, analiza danych genetycznych, walidacja wyników badań, systemy zarządzania jakością i akredytacja, ocena oddziaływania inwestycji na środowisko, standardy i zasady budowy, wyposażenia i pracy w laboratoriach

chemicznych i mikrobiologicznych, ochrona własności intelektualnej.

kierunek: MIKROBIOLOGIA STOSOWANA

Studia I stopnia (licencjackie), S – stacjonarne

Przykładowe przedmioty w toku studiów:

chemia ogólna i nieorganiczna, podstawy mikrobiologii, fizyka z elementami biofizyki, ekologia mikroorganizmów, mykologia stosowana, histologia, mikrobiologia stosowana, mikrobiologia lekarska, genetyka mikroorganizmów, parazytologia medyczna mikrobiologia żywności, mikrobiologia przemysłowa, toksykologia ogólna, mikrobiologia weterynaryjna, podstawy genetyki, biochemia dynamiczna, techniki mikrobiologiczne, podstawy fizjologii, biologia komórki zwierzęcej, podstawy ekologii, podstawy biotechnologii, fizjologia człowieka, patofizjologia, mikrobiologiczne aspekty produkcji przetworów pochodzenia zwierzęcego,

TWOJA PRZYSZŁOŚĆ

- w przyszpitalnych laboratoriach mikrobiologicznych
- w laboratoria mikrobiologicznych przy zakładach przetwórstwa żywności
- w Zakładach Higieny Weterynaryjnej
- w Stacjach Sanitarno Epidemjologicznych
- w laboratoriach w których stosowane będą metody z biologii molekularnej oraz jednostkach wykorzystujących mikroorganizmy w biotechnologii

Nabór studentów w roku akademickim 2010/2011

Kierunek	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
	I stopnia	II stopnia	I stopnia	II stopnia
Rybacktwo	-	13	-	-
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	137	70	25	40
Towaroznawstwo	21	28	-	11

Absolwenci roku akademickiego 2009/2010

Kierunek	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
	I stopnia	II stopnia	I stopnia	II stopnia
Rybacktwo	30	34	-	9
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	68	71	29	20
Towaroznawstwo	30	39	-	-