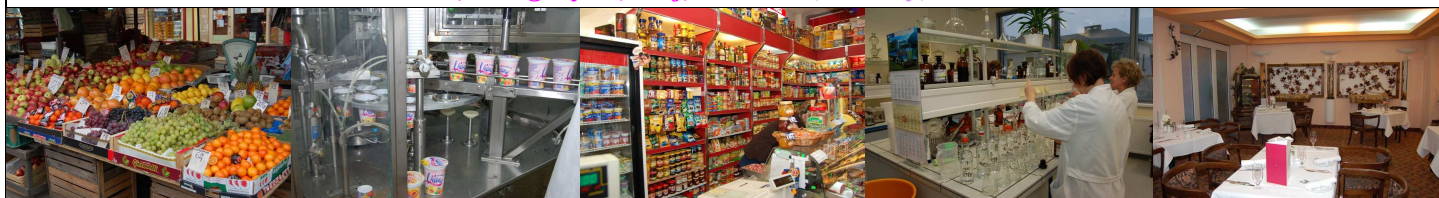


*Mięso, wędliny, ryby, Mąka, kasze, makarony, Owoce i warzywa, Mleko, jogurty, kefir i jaja,
Masło, margaryna, olej, Cukierki, batony, czekolada*



Planujesz swoją przyszłość?

Interesujesz się tym co jesz?

Chcesz się zdrowo odżywiać?

Chcesz wiedzieć jak powstają różne produkty żywnościowe?

A może lubisz pracę w laboratorium?

A może chciałbyś mieć swoją firmę – restaurację, zakład produkujący żywność?

Przyjdź do nas proponujemy Ci interesujące zajęcia realizowane m.in. w ramach trzech specjalności:

- **Żywnienie człowieka**
- **Bezpieczeństwo żywności**
- **Gastronomia**

Ponadto poznasz współczesne trendy w zakresie produkcji żywności takie jak:

- ☺ **Żywność funkcjonalna,**
- ☺ **żywność probiotyczna,**
- ☺ **żywność ekologiczna,**
- ☺ **żywność wygodna,**
- ☺ **żywność tradycyjna i regionalna**

Studia:

- mają charakter techniczno-przyrodniczo-ekonomiczny,
- realizowane są w systemie stacjonarnym i niestacjonarnym (zaoczne) pierwszego stopnia,
- trwają 7 semestrów i kończą się obroną pracy dyplomowej i uzyskaniem tytułu inżyniera

Kadrę dydaktyczną stanowią wykładowcy:

Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

W trakcie trwania studiów uzyskasz także wiedzę w następującym zakresie:

Chemii, biochemii, Chemii żywności, mikrobiologii i analizy żywności,
Bezpieczeństwa produkcji żywności,
Maszynoznawstwa i inżynierii procesowej, Projektowania technologicznego,
Żywienia człowieka,
Ogólnej technologii żywności i technologii specjalnościowych,
Organizacji, zarządzania i ekonomiki przedsiębiorstw żywnościowych.

**Jeżeli zainteresowała Cię nasza oferta
wybierz studia**

w Wyższej Szkole Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie
na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka