

Technik żywienia i usług gastronomicznych



Specjalność dietetyka

- zdobędziesz wiedzę na temat jakości zdrowotnej produktów spożywczych,
- nabędziesz umiejętności układania diet i jadłospisów,
- opanujesz umiejętności udzielania porad i korygowania błędów żywieniowych.



Perspektywy rozwoju zawodowego:

- technolog w zakładach przetwórstwa spożywczego,
- menager,
- laborant,
- analityk produkcji żywności,
- kierownik produkcji.

Możliwość zatrudnienia w Polsce i na obszarze Unii Europejskiej:

- instytucje kontrolujące jakość produktów na różnych szczeblach jej produkcji i obrotu,
- laboratoria analityczne i kontroli jakości produktów spożywczych,
- zakłady żywienia zbiorowego,
- urzędy celne.



Kariera edukacyjna:

studia na kierunkach:

- technologia żywności i żywienie człowieka,
- dietetyka,
- towaroznawstwo,
- biotechnologia,
- jakość i bezpieczeństwo żywności, analityka żywności.