



Politechnika Łódzka

**NOWY!!!**  
kierunek praktyczny



W programie ograniczono przedmioty ścisłe na korzyść warsztatów w restauracjach, firmach cateringowych, browarach restauracyjnych, zakładach produkcyjnych przemysłu spożywczego.

## Menedżer Żywności i Żywienia

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności zaprasza na studia 3-letnie licencjackie

[www.rekrutacja.p.lodz.pl](http://www.rekrutacja.p.lodz.pl)

W procesie rekrutacji brane są pod uwagę oceny z egzaminu maturalnego z matematyki i języka obcego.

Dodatkowe punkty można uzyskać za oceny z egzaminu z fizyki lub chemii lub biologii.



Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności

90-924 Łódź  
ul. Wólczańska 171/173  
tel. 42 631 34 03

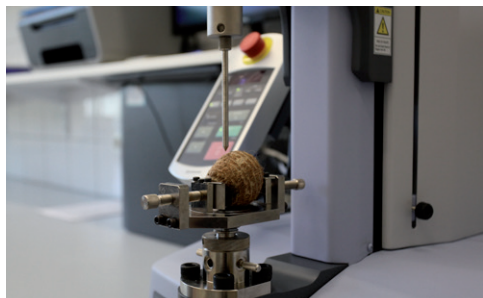
deanbiof@adm.p.lodz.pl  
[www.binoz.p.lodz.pl](http://www.binoz.p.lodz.pl)



## studia 3-letnie licencjackie

### Polecane dla absolwentów:

- liceów
- techników o profilu spożywczym, gastronomicznym
- techników o profilu ekonomicznym



## Menedżer Żywności i Żywienia

Studując na tym kierunku uzyskasz kompetencje obejmujące żywienie, technologię produkcji i ocenę jakości żywności oraz zarządzanie produkcją i marketing usług.

### Potencjalne miejsca pracy:

- przedsiębiorstwa produkcji żywności i napojów
- przedsiębiorstwa gastronomii indywidualnej, sieciowej i specjalistycznej
- hotelarstwo, ośrodki wypoczynkowe i sportowe oraz centra rekreacji
- organizacje i instytucje zajmujące się kontrolą żywności i żywienia oraz ochroną konsumentów
- jednostki badawcze i konsultingowe w zakresie rynku żywności
- placówki zajmujące się edukacją żywieniową

### Zdobędziesz wiedzę i umiejętności praktyczne w zakresie:

- nowoczesnych technik produkcji żywności
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej
- zasad żywienia i konstruowania diet zgodnie z zaleceniami dietetycznymi
- kierowania zespołem pracowników
- stosowania tradycyjnych i innowacyjnych składników żywności
- trendów na rynku produkcji i dystrybucji żywności oraz zasad jego funkcjonowania
- zasad marketingu usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka
- zarządzania firmą z branży spożywczej, w szczególności gastronomicznej, hotelarskiej, agroturystycznej itp.
- opracowania planów działania, rozwoju i inwestycji firmy
- przygotowania oferty handlowej dla różnych grup odbiorców
- działań promocyjnych i marketingowych