

Nakon završenog doktorskog studija Prehrambena tehnologija i nutricionizam student će moći:

- DPTN1 Samostalno kreirati i provesti znanstvena istraživanja u odgovarajućem znanstvenom polju
- DPTN2 Kritički prosuditi nove metode istraživanja, društvenu korist rezultata istraživanja i etičnost istraživanja
- DPTN3 Preuzeti odgovornost za uspješnost provođenja istraživanja u odgovarajućem znanstvenom polju, njegovu etičnost i utjecaj na društvenu zajednicu
- DPTN4 Osmisliti nove metode analize kontaminanta u hrani, njihove kontrole i sprječavanja pojavnosti u hrani
- DPTN5 Argumentirano i kritički komunicirati sa znanstvenicima, stručnjacima i širom zajednicom o temama iz užeg područja istraživanja
- DPT1 Primijeniti principe održive proizvodnje i posluživanja hrane kroz predlaganje mjera za iskorištenje nusproizvoda prehrambene industrije i ostataka hrane, novih rješenja u zbrinjavanju otpadnih tvari i racionalizaciju energetske troškova
- DPT2 Predložiti nova procesna rješenja u proizvodnji hrane, kroz primjenu statističkih analiza, nedestruktivnih tehnika, optimiranja procesa i spoznaja u razvoju proizvoda i ambalaže (za smjer PT)
- DPT3 Razvijati nove proizvode, zadovoljavajućih senzorskih svojstava i kvalitete te sigurne za potrošača, u skladu sa zakonskom regulativom i trendovima u prehrani
- DN1 Unaprjeđivati prehrambene smjernice i jelovnike za različite skupine potrošača koristeći najnovija saznanja o interakcijama sastojaka hrane i utjecaju obrade hrane na nutritivnu vrijednost, metabolizmu hrane te specifičnosti potreba različitih skupina potrošača (za smjer N)
- DN2 Savjetovati pacijente o prehrani primjenjujući najnovija saznanja o interakcijama hrane i lijekova i predviđajući utjecaj njihovog međudjelovanja na prehrambeni status
- DN3 Primijeniti principe biokemijske analitike u nutricionističkim istraživanjima