

Katedra Biotechnologii i Ogólnej Technologii Żywności (ścieżka Chłodnictwa i Koncentratów Spożywczych)

Egzamin mogą zdawać studenci, którzy uczęszczali w ramach praktyki do zakładów zajmujących się produkcją i przetwórstwem:

- różnego rodzaju mrożonek, lodów;
 - koncentratów spożywczych,
 - przypraw;
 - napojów izotonicznych i energetyzujących;
 - sosy (majonez, keczup, musztarda itp.);
- a także palarnie kawy.