

**KIERUNEK - JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI,  
SPECJALNOŚĆ - JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI**

Specjalizacja **JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ARTYKUŁÓW WĘGLOWODANOWYCH**  
- realizowana przez pracowników Wydziału Technologii Żywności

Technologia specjalizacyjna I – **KSZTAŁTOWANIE I OCHRONA JAKOŚCI W PRZEMYSŁE SKROBIOWYM I CUKIERNICZYM ORAZ PRODUKCJA ARTYKUŁÓW CIASTKARSKICH I CUKIERNICZYCH**

Technologia specjalizacyjna II – **KSZTAŁTOWANIE I OCHRONA JAKOŚCI W PRODUKCJI ARTYKUŁÓW ZBOŻOWO-MĄCZNYCH**

Technologia specjalizacyjna III – **KSZTAŁTOWANIE I OCHRONA JAKOŚCI W PRODUKCJI ARTYKUŁÓW ZIEMNIACZANYCH**

Elektyw specjalizacyjny I

- 1. ASPEKTY ŻYWIENIOWE A JAKOŚĆ PRODUKTÓW CIASTKARSKICH I CUKIERNICZYCH**
- 2. PROCESY BIOCHEMICZNE W PIEKARSTWIE**
- 3. PIECZYWO BEZGLUTENOWE-TECHNOLOGIA PRODUKCJI, WARTOŚĆ ODŻYWCZA, ROLA W LECZENIU CELIAKII**

Elektyw specjalizacyjny II

- 1. TERMICZNE PRZEMIANY WĘGLOWODANOWE I ICH WPŁYW NA JAKOŚĆ PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH**
- 2. KSZTAŁTOWANIE CECH TEKSTURALNYCH I REOLOGICZNYCH PRODUKTÓW WĘGLOWODANOWYCH**

Elektyw specjalizacyjny III

- 1. ASPEKTY PROFILAKTYCZNE ZBÓŻ I ICH PRZETWORÓW**
- 2. CYKLODEKSTRYNY – FUNKCJONALNE DODATKI DO ŻYWNOŚCI**
- 3. BIOPOLIMENRY SACHARYDOWE JAKO SUBSTANCJE KSZTAŁTUJĄCE JAKOŚĆ PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH**