

Przedmioty do wyboru na studiach stacjonarnych
kierunek: Jakość i bezpieczeństwo żywności – studia 1°

Elektyw humanistyczny I lub II: 1. Historia sztuki i kultura polski
 2. Filozofia
 3. Psychologia
 4. Wybrane zagadnienie zdrowia psychicznego

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zaliczenia	Usytuowanie w programie		Wymiar godzinowy przedmiotu		ECTS
			rok studiów	semestr	wykłady	ćwiczenia	
1.	Elektyw I (KTW) a) Jakość i bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego b) Technologia i higiena żywności pochodzenia roślinnego	Z	II	4	45	45	7
2.	Elektyw II (KPPZ) a) Kształtowanie jakości i bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego b) Technologia i higiena żywności pochodzenia zwierzęcego	Z	III	5	60	60	9
3.	Elektyw III (KTOWiG) a) Jakość i bezpieczeństwo produktów z owoców i warzyw b) Technologia i higiena produktów owocowo-warzywnych	Z	III	5	15	30	3
4.	Elektyw IV (KTOWiG) a) Produkcja olejów i tłuszczów stałych b) Technologia tłuszczów	Z	III	6	15		1
5.	Elektyw V (KChiKS) a) Technologia i higiena żywności chłodzonej, mrożonej i koncentratów spożywczych b) Zastosowanie niskich temperatur w przechowywaniu żywności i przetwórstwie ryb	Z	III	6	30	30	6
6.	Elektyw VI (KTFiMT) a) Technologia i higiena napojów b) Technologia przemysłów fermentacyjnych	Z	III	6	30	30	6
7.	Elektyw VII (KTGiK) a) Technologia i higiena produkcji potraw 1 b) Technologia i higiena produkcji potraw 2	Z	III	6	30	30	6
8.	Elektyw ogólny a) Węglowodanowe i białkowe biopolimery w produkcji bezpiecznej żywności (KTW) b) Naturalne środki słodzące (KTW) c) Historia żywności – żywność na przestrzeni wieków (KTW) d) Tajemnica ziół i przypraw stosowanych w kuchni (KAiOJŻ) e) Chemia substancji zapachowych – wybrane zagadnienia (w jęz. angielskim) (ICh) f) Pieczywo bezglutenowe – technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celiakii (KTW)	Z	IV	7	15	15	4
Łącznie					240	240	42

E – egzamin, Z - zaliczenie