

**WYKAZ ELEKTYWÓW**  
**na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**  
**studia stacjonarne I stopnia, specjalność: Żywnienie człowieka**

- Elektyw humanistyczny I lub II:** 1. Historia sztuki i kultura polski  
2. Filozofia  
3. Psychologia  
4. Wybrane zagadnienie zdrowia psychicznego
- Elektyw I:** 1. Przetwórstwo węglowodanów  
2. Technologie otrzymywania produktów węglowodanowych
- Elektyw II:** 1. Technologia przetwórstwa zbóż  
2. Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo - mącznych
- Elektyw III:** 1. Przetwórstwo mleka  
2. Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka
- Elektyw IV:** 1. Przetwórstwo mięsa  
2. Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka
- Elektyw V:** 1. Technologie przemysłów fermentacyjnych  
2. Podstawy produkcji napojów alkoholowych
- Elektyw VI:** 1. Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw  
2. Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw
- Elektyw VII:** 1. Chłodnictwo i przechowywalność żywności  
2. Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji
- Elektyw VIII:** 1. Technologia koncentratów spożywczych  
2. Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych
- Elektyw IX:** 1. Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta  
2. Technologia gastronomiczna z elementami planowania produkcji i kalkulacji cen w zakładach gastronomicznych
- Elektyw 1:** 1. Opracowanie nowych artykułów żywnościowych  
2. Zasady tworzenia nowych produktów spożywczych
- Elektyw 2:** 1. Towaroznawstwo produktów spożywczych  
2. Kształtowanie jakości produktów spożywczych
- Elektyw 3:** 1. Higiena żywienia i żywności  
2. Higiena w zakładach żywienia zbiorowego
- Elektyw 4:** 1. Higiena produkcji  
2. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności
- Elektyw 5:** 1. Podstawy dietetyki wieku rozwojowego  
2. Podstawy dietetyki
- Elektyw 6:** 1. Gospodarka żywnościowa  
2. Łącuch produkcji i dystrybucji żywności