Lista przedmiotów do wyboru (fakultatywnych)

dla studentów studiów stacjonarnych drugiego stopnia (od roku akad. 2009/2010)

Lp	Przedmioty do wyboru	Liczba godzin	Forma zaliczenia
	SEMESTR I		
1	Nowe metody w analizie żywności	15	
2	Woda jako składnik żywności	15	Z
3	Drobnoustroje a środowisko żywności	15	Z
4	Podstawy logistyki	15	Z
5	Nowoczesne opakowania do żywności	15	Z
	SEMESTR II		
1	Żywność dla dzieci	15	
2	Praktyka zapewnienia bezpieczeństwa i jakości	15	Z
3	Technologia żywności a współczesny przemysł	15	Z
4	Procesy membranowe	15	Z
5	Przeciwutleniacze w żywności	15	Z
6	Systemy zarządzania w laboratorium	15	Z
7	Biochemia Żywności	15	Z
8	Metody reologiczne w badaniu żywności	15	Z
	SEMESTR III		
1	Wykorzysta przetwórstwa ryb i bezkręgowców morskich	15	Z
2	Zarządzanie finansami w firmie	15	Z
3	Przedsiębiorczość (jak założyć własną firmę)	15	Z
4	Białka i węglowodany w technologii żywności	15	Z
5	Walidacja metod analitycznych	15	Z
6	Zastosowanie komputerów w technologii żywności	15	Z
7	Nowoczesne techniki w produkcji żywności	15	Z
8	Kontrola i sterowanie procesami	15	Z
9	Biotechnology and food engineering in production of some biopolymers	15	Z

Obowiązująca liczba godzin:
Sem I - 45 godz (3 fakultety)
Sem II – 90h (4 fakultety)
Sem III 90h (4 fakultety)