

Wykaz przedmiotów kluczowych

dla studiów stacjonarnych I stopnia na kierunku **Technologia żywności i żywienie człowieka**,
realizowanych wg programu studiów obowiązującego dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się od roku ak.: **2026/2027**

Nazwa przedmiotu	Semestr programu studiów	Punkty ETCS
Chemia ogólna i nieorganiczna	I	8
Podstawy dietetyki i żywienia człowieka	I	6
Chemia organiczna w technologii żywności	II	7
Dokumentacja techniczna z elementami maszynoznawstwa w przemyśle spożywczym	II	3
Aparatura i procesy jednostkowe w produkcji żywności	II	6
Edukacja żywieniowa	II	2
Biochemia	III	4
Mikrobiologia żywności	III	7
Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	III	7
Technologia żywności pochodzenia roślinnego	IV	8
Analiza żywności	IV	7
Kształtowanie cech sensorycznych żywności	V	6
Prawo żywnościowe	V	4
Substancje antyżywnościowe i toksyczne	V	4
Technologie produktów fermentowanych	V	3
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	V	3
Jakość w łańcuchu dostaw żywności	V	4

Zgodnie z par. 16 ust. 3a Regulaminu studiów PŁ warunkiem przystąpienia do egzaminu kompetencyjnego jest potwierdzone wpisem do systemu informatycznego uzyskanie zaliczeń z wszystkich kluczowych dla danej kwalifikacji przedmiotów określonych w programie w semestrach studiów poprzedzających ostatni semestr studiów.

Prodziekan właściwy ds. kształcenia

dr hab. inż. Agnieszka Nowak, prof. PŁ