

Wykaz przedmiotów kluczowych

dla studiów stacjonarnych II 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
Transformacje składników żywności	I	4
Żywnienie człowieka zdrowego i chorego	I	4
Kształtowanie jakości, autentyczności i bezpieczeństwa żywności	I	9
Zintegrowane systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	I	3
Technologie Smart w produkcji żywności	II	7
Metodologia i projektowanie badań naukowych	II	3
Żywność funkcjonalna	II	4
Innowacyjne systemy i linie produkcyjne w technologii żywności	II	6

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