

**Rok akademicki 2019/2020, sem. letni**  
**Technologia żywności i żywienie człowieka**  
**OBSADA ZAJĘĆ – STUDIA I STOPNIA**

**Studia niestacjonarne**

**Sem. VI**

Podstawy psychologii – dr A. Maczasek (w)

Bezpieczeństwo i higiena produkcji – dr inż. B. Pawłowska (w,ćw)

Żywnienie wybranych grup ludności – dr hab. J. Kałuża (w, p)

Systemy jakości oraz zarządzania bezpieczeństwem – dr inż. J. Kowara (w,ćw)

Chłodnicze utrwalanie żywności - dr hab. inż. L. Krala (w,ćw,p)

Technologia przetwórstwa owoców i warzyw – prof. dr hab. inż. T. Antczak (w), dr hab. inż. L. Krala (w,l)

Technologia produktów piekarskich i cukierniczych – dr hab. L. Krala ( w,ćw)

Technologia fermentacji - prof. dr hab. inż. T. Antczak (w,p)

Technologia i analiza koncentratów spożywczych - dr inż. J. Kowara (w,l)

Zasady projektowania procesów technologicznych – prof. dr hab. inż. R. Zarzycki (ćw,p)

Biotechnologia żywności - prof. dr hab. inż. T. Antczak (w,l)

Toksykologia żywności – dr hab. J. Kałuża ( w, l)

Aparaty i urządzenia chłodnicze – dr inż. B. Derbiszewski (w)

Klimatyzacja w przemyśle spożywczym - dr inż. B. Derbiszewski (w)