

Przedmioty do wyboru 1 (do planu nr IV)

Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Specjalności: Technologie produktów roślinnych

Technologie produktów zwierzęcych

Semestr V

1. Grzyby w przechowalnictwie i technologii żywności.
2. Planowanie przedsięwzięć przetwórstwa rolnego.
3. Jakość gleb a jakość żywności.
4. Produkty pszczele w żywieniu człowieka.
5. Dzikie rośliny jadalne, trujące i lecznicze.
6. Diagnostyka i zwalczanie szkodników produktów przechowywanych.
7. Produkty regionalne.
8. Towaroznawstwo produktów z dziczyzny.
9. Sposoby pozyskiwania nutraceutyków i fitofarmaceutyków z surowców roślinnych.

Przedmioty do wyboru 2 (do planu nr IV)

Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Specjalności: Technologie produktów roślinnych

Technologie produktów zwierzęcych

Semestr VII „Soft skills”

1. Etyka i etykieta menadżera.
2. Zarządzanie jakością.
3. Zasady i techniki negocjacji w biznesie.
4. Rozwój zrównoważony i trwały.