**Jakość i bezpieczeństwo żywności SS**

**Propozycje zajęć do wyboru**

**Przedmioty do wyboru (1 przedmiot z każdej pary)**

**Semestr V**

*30 h wykładów, 30 h ćwiczeń, 6 ECTS*

Techniki pakowania i przechowywania żywności (dr hab. Agnieszka Makowska)

Technologia i bezpieczeństwo opakowań żywności (dr hab. Agnieszka Makowska)

*15 h wykładów, 15 h ćwiczeń, 3 ECTS*

Logistyka w gospodarce żywnościowej (dr inż. Karol Wajszczuk)

Logistyka w przedsiębiorstwie agrobiznesu (dr inż. Karol Wajszczuk)

*30 h wykładów, 15 h ćwiczeń, 4 ECTS*

Wprowadzenie do zarządzania środowiskiem w przemyśle spożywczym (dr inż. Łukasz Tomczyk)

Techniki proekologiczne i zarządzanie środowiskiem w produkcji żywności (dr inż. Łukasz Tomczyk)