

CUKIERNICTWO, CIASTKARSTWO I PIEKARNICTWO

Program jest zgodny z przepisami ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2022 r. poz. 574 z późn. zm., dalej „pswn”)



2

SEMESTRY



234h
TEORII



STAŁY DOSTĘP
DO WSZYSTKICH
MATERIAŁÓW



NOWOCZESNOŚĆ
I PONAD 20 LAT
TRADYCJI

SEMESTR I

- Podstawy chemii żywności oraz biochemii
- Mikrobiologia żywności
- Higiena i toksykologia żywności
- Analiza i badanie surowców
- Surowce w produkcji cukierniczo-piekarskiej

SEMESTR II

- Nowoczesne materiały i techniki opakowań
- Technologia produkcji piekarniczej
- Technologia produkcji cukierniczej i ciastkarskiej
- Wyposażenie techniczne zakładów
- Ekologia i ochrona środowiska
- Podstawy marketingu żywności. Promocja i sprzedaż w sieci