**PRZEDMIOTY DO WYBORU**

**na kierunku: Technologia żywności i żywienie człowieka**

**STUDIA NIESTACJONARNE - inżynierskie**

**semestr 3. studia niestacjonarne, blok żywieniowy -** 16 h, 2 ECTS

Wybór **1 przedmiot**

1. Żywność minimalnie przetworzona - **dr hab. R. Biegańska-Marecik**
2. Wykorzystanie mleka i jego przetworów w żywieniu zdrowego i chorego człowieka – **prof. UPP dr hab. Dorota Cais-Sokolińska**
3. Nowoczesne metody oceny jakości i bezpieczeństwa żywności - **prof. UPP dr hab. Aleksander Siger**
4. Mięso w diecie współczesnego człowieka - **dr hab. Beata Mikołajczak**
5. Jakość wyrobów mięsnych – fakty i mity – **dr hab. Agnieszka Bilska**
6. Mikroorganizmy olejogenne – nowe źródło bioaktywnych lipidów - **dr Anna Grygier**