**PRZEDMIOTY DO WYBORU**

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

**STUDIA STACJONARNE - inżynierskie**

**semestr 3. studia stacjonarne, blok żywieniowy –** 30h (2x15h), 2 ECTS

Wybór **2 przedmiotów** po 15 godz.

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**