**PRZEDMIOTY DO WYBORU**

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

**STUDIA NIESTACJONARNE - inżynierskie**

**semestr 5, blok technologiczny -** 16 h, 2 ECTS

Wybór **1 przedmiot** (16 godz.)

1. Zaawansowane metody sensoryczne oraz konsumenckie w rozwoju produktów spożywczych **– dr hab. Krystyna Szymandera – Buszka**
2. Nowoczesne metody analityczne w laboratorium przemysłu spożywczego – **prof. UPP dr hab. Aleksander Siger**
3. Żywność wygodna z udziałem surowców pochodzenia zwierzęcego– **dr hab. A. Bilska**
4. Winoznawstwo i piwoznawstwo – **dr hab. M. Lasik-Kudryś**
5. Wykorzystanie mleka i jego przetworów w żywieniu zdrowego i chorego człowieka – **prof. UPP dr hab. Dorota Cais-Sokolińska**
6. Innowacyjne i tradycyjne możliwości wykorzystania tłuszczów w produkcji żywności i żywieniu - **prof. UPP dr hab. Dominik Kmiecik**
7. Browarnictwo rzemieślnicze i domowe – **dr hab. Barbara Stachowiak**