**PRZEDMIOTY DO WYBORU**

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

**STUDIA STACJONARNE - inżynierskie**

**semestr 5. studia stacjonarne, blok technologiczny –** 30h (2x15h), 2 ECTS

Wybór: **2 przedmioty** po 15 godz.

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