|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Blok przedmiotów do wyboru: 1.projektowy 2.żywieniowy** | | |
| **1. Blok projektowy**  **Semestr 3**  przedmioty 1 A-J  należy wybrać 2  *każdy po 1 ECTS, 10 godz.* | 1A.Tłuszcz jako nośnik smaku i zapachu | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego |
| 1B. Projektowanie opakowań jadalnych na bazie owoców i warzyw | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego |
| 1C. Projektowanie żywności bezglutenowej | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego |
| 1D. Żywność tradycyjna i etniczna kultur pozaeuropejskich | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego |
| 1E. Zioła i przyprawy w kształtowaniu jakości żywności | Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności |
| 1F. Psychologia zapachu w kreowaniu żywności | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego |
| 1G. Alternatywne wina i piwa-determinanty kształtujące ich jakość | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego |
| 1H. Projektowanie żywności do zadań specjalnych | Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej |
| 1I. Żywność wegańska | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego |
| 1J. Projektowanie produktów żywnościowych z surowców pochodzenia wodnego | Katedra Technologii Mięsa, Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej |
| **2. Blok żywieniowy**  **Semestr 3**  przedmioty 2 A-G  należy wybrać 2  *każdy po 1 ECTS, 10 godz.* | 2A.Dietetyka | Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki |
| 2B. Epidemiologia żywieniowa | Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki |
| 2C. Alergeny w żywności | Katedra Biochemii i Analizy Żywności |
| 2D. Zdrowie publiczne w projektowaniu żywności jutra | Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki |
| 2E. Żywność a niedobory składników mineralnych | Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki |
| 21F. Produkty regionalne i etniczne jako źródło żywności zrównoważonej | Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki |
| 2G. Immunomodulujące właściwości składników żywności | Katedra Biochemii i Analizy Żywności |