**Projektowanie żywności - przedmioty do wyboru semestr 5**

|  |
| --- |
| **5.2.** **Projektowanie żywności dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych** |
| **Przedmioty do wyboru**Semestr 5Należy wybrać3 przedmiotykażdy po 1 ECTS10 godzin (4 godziny wykładów i 6 godzin ćwiczeń) | 5.2 AGłówne zasady projektowania żywności dla osób starszych | Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej |
| 5.2 AGłówne zasady projektowania żywności dla osób starszych |
| 5.2 BProjektowanie żywności dla osób z nadwagą i otyłością |
| 5.2 CWzbogacanie żywności – świadome projektowanie żywności dedykowanej |
| 5.2 DProjektowanie żywności dla osób z chorobami metabolicznymi |
| 5.2 EProjektowanie żywności dla osób aktywnych fizycznie |
| **5.7. Food LAB A/B** |
| Semestr 5Należy wybraćPrzedmiot A **lub** Przedmiot Bkażdy po 4 ECTS35 godzin ćwiczeń | **Food LAB A**Kreatywne warsztaty w laboratorium żywnościowym wykorzystujące innowacyjne procesy i technologie do tworzenia nowych produktów żywnościowych. Laboratorium na pograniczu chemii i kuchni. Warsztaty tematyczne: wykorzystanie ciekłego azotu w kuchni molekularnej; zastosowanie ultradźwięków w kształtowaniu jakości produktów roślinnych; drukowanie 3D-nowe możliwości artystycznego projektowania żywności, zaprojektowanie i wytworzenie roślinnych Jerky (plant-based jerky); projektowanie żywności z wykorzystaniem owoców morza i alg. | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego, Katedra Technologii Mięsa, Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności |
| **Food LAB B**Warsztaty w laboratorium żywnościowym wykorzystujące nowatorskie podejście do kreowania jakości produktów żywnościowych oraz wykorzystanie nowoczesnych metod oceny sensorycznej produktów. Warsztaty tematyczne: mapowanie preferencji konsumenckich z wykorzystaniem nowoczesnych metod analizy sensorycznej; zastosowanie koncepcji emulsji spożywczych w projektowaniu żywności oraz surowców olejarskich w projektowaniu i kształtowaniu jakości żywności; strukturyzowanie nietermiczne białek owadzich; roztapialność i ciągliwość sera - pizza test, sery dla HoReCa; projektowanie żywności z wykorzystaniem ryb słono i słodkowodnych. | Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej, Katedra Biochemii i Analizy Żywności, Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej, Katedra Technologii Mięsa |