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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5.2.**  **Projektowanie żywności dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych** | | |
| **Przedmioty do wyboru**  Semestr 5  Należy wybrać  3 przedmioty    każdy po 1 ECTS  10 godzin  (4 godziny wykładów i 6 godzin ćwiczeń) | 5.2 A  Główne zasady projektowania żywności dla osób starszych | Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej |
| 5.2 A  Główne zasady projektowania żywności dla osób starszych |
| 5.2 B  Projektowanie żywności dla osób z nadwagą i otyłością |
| 5.2 C  Wzbogacanie żywności – świadome projektowanie żywności dedykowanej |
| 5.2 D  Projektowanie żywności dla osób z chorobami metabolicznymi |
| 5.2 E  Projektowanie żywności dla osób aktywnych fizycznie |
| **5.7. Food LAB A/B** | | |
| Semestr 5  Należy wybrać  Przedmiot A  **lub**  Przedmiot B  każdy po 4 ECTS  35 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 |