

Przedmioty obieralne
Technologia żywności i żywienie człowieka, stopień 1, semestr 5

	Nazwa przedmiotu	Termin zajęć
Blok 5.1 – limit 4 punkty		
1	Mikrobiologia w projektowaniu żywności i kosmetyków	przedmiot nie został uruchomiony
2	Naturalne substancje antyżywnościowe i toksyczne	przedmiot nie został uruchomiony
3	Praktyczne aspekty wykorzystywania spektrofotometrii w analizie żywności	przedmiot nie został uruchomiony
4	Produkcja żywności ekologicznej	przedmiot nie został uruchomiony
5	Projektowanie żywności nowej generacji	ćwiczenia - poniedziałek 12-14, t.1-7, sala S-12
6	Rola opakowań w kształtowaniu wizerunku producenta i produktu	wykład + ćwiczenia - piątek 12-14, t. 8-15, sala S-12
7	Termiczne utrwalanie żywności	przedmiot nie został uruchomiony
8	Wina i piwa świata	wykład - czwartek 14-16, t.3-5. sala S-2 laboratorium - środa 13-18, t.6-7, sala S-312 (A4)
9	Wymagania jakościowe dla surowców i produktów spożywczych	przedmiot nie został uruchomiony
10	Zagospodarowanie produktów ubocznych przemysłu spożywczego	przedmiot nie został uruchomiony
11	Żywność dla diabetyków i o obniżonej wartości energetycznej	wykład - środa 8-10, t.1-5, sala S-542 laboratorium - wtorek 15-18, t.6-7, sala S-526a
12	Żywność fermentowana różnych regionów świata	przedmiot nie został uruchomiony
Blok 5.2 – limit 1 punkt		
13	Dietoprofilaktyka	wykład - czwartek 14-16, t.8-15, sala S-4
14	Immunologia	przedmiot nie został uruchomiony

t. – numery tygodni, w których odbywają się zajęcia