**PRZEDMIOTY DO WYBORU do planu nr II**

**Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia**

**SPECJALNOŚĆ: Technologia produktów roślinnych i żywienie człowieka**

Przedmiot 1:

* Nutrikosmetyki
* Przeciwutleniacze w żywności
* Owady użytkowe i jadalne

Przedmiot 2:

* Żywność ekologiczna
* Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych
* Podstawy prawa żywnościowego

Przedmiot 3:

* Nutrigenomika
* Bioterroryzm żywnościowy
* Zwyczaje żywieniowe i surowce spożywcze w różnych kulturach świata

Przedmiot 4:

* Marketing i zarządzanie w przetwórstwie rolno-spożywczym
* Metabolity grzybów w przemyśle spożywczym
* Jakość i bezpieczeństwo płodów rolnych

**SPECJALNOŚĆ: Przetwórstwo i bezpieczeństwo produktów zwierzęcych**

Przedmiot 1:

* Produkty regionalne i turystyka wiejska
* Rybactwo śródlądowe

Przedmiot 2:

* Pestycydy w środowisku
* Biochemia żywności

Przedmiot 3:

* Organizacja i działalność grup producenckich
* Wykorzystanie produktów niszowych gatunków zwierząt i ptaków

Przedmiot 4:

* Zagospodarowanie zwierzęcych odpadów poubojowych
* Grafika komputerowa i fotografia cyfrowa

**SPECJALNOŚĆ: Nowoczesne kierunki w technologii żywności i w żywieniu człowieka**

Przedmiot 1:

* Kontrola i walidacja metod analitycznych
* Zagospodarowanie ścieków i odpadów z przemysłu spożywczego
* Współczesne emulgatory w przemyśle spożywczym
* Nowoczesne trendy w analityce środków spożywczych

Przedmiot 2:

* Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym
* Kontrola i sterowanie procesami biotechnologicznymi
* Enzymologia
* Suplementy diety