**TOWAROZNAWSTWO SPOŻYWCZE**

Przedmioty do wyboru

SPECJALNOŚĆ – PRODUKCJA I PRZETWÓRSTWO SPOŻYWCZE

**Przedmioty do wyboru nr 1 (semestr V, 15 godz. wykładów)**

1. Dobre praktyki w rolnictwie.
2. Enologia.
3. Nanoinżynieria w produkcji żywności pochodzenia roślinnego.

**Przedmioty do wyboru nr 2 (semestr VI, 15 godz. wykładu + 15 godz. ćwiczeń)**

1. Owady użytkowe i jadalne.
2. Mikrorozmnażanie roślin o znaczeniu prozdrowotnym.
3. Kuchnie świata i produkty lokalne.

**Przedmioty do wyboru nr 3 (semestr VII, 24 godz. wykładu + 24 godz. ćwiczeń)**

1. Technologia gastronomiczna.
2. Ochrona środowiska w produkcji rolno-spożywczej.
3. Uprawa grzybów jadalnych.

SPECJALNOŚĆ – JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO W ŁAŃCUCHU ŻYWNOŚCIOWYM

**Przedmioty do wyboru nr 1 (semestr V, 15 godz. wykładów)**

1. Ryby i owoce morza w produkcji żywności.
2. Żywność GMO.
3. Nutrigenomika.

**Przedmioty do wyboru nr 2 (semestr VI, 15 godz. wykładu + 15 godz. ćwiczeń)**

1. Ocena jakości wyrobów przemysłu fermentacji alkoholowej
2. Produkty pszczele w żywieniu człowieka.
3. Sposoby pozyskiwania nutraceutyków i fitofarmaceutyków z surowców roślinnych.

**Przedmioty do wyboru nr 3 (semestr VII, 24 godz. wykładu + 24 godz. ćwiczeń)**

1. Funkcjonalne składniki żywności pochodzenia roślinnego.
2. Towaroznawstwo produktów piekarsko-ciastkarskich.
3. Grzyby trujące, jadalne i lecznicze.