

Dietetyka - rok I

Semestr I - letni

Elektyw kierunkowy z zakresu dietetyki (15-W; 15-CW):

1. Hodowle komórkowe w badaniach dietetycznych
(Katedra Żywienia Człowieka)
2. ~~Proteomika i metabolomika w dietetyce~~
(Katedra Żywienia Człowieka)
3. Prozdrowotne właściwości produktów zwierzęcych
(Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych)
4. Leczenie żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych
(Katedra Żywienia Człowieka)

Dietetyka - rok II

Semestr II - zimowy

Elektyw I – z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności (15-W; 15-CW):

1. Właściwości fizyczne a jakość żywności
(Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności)
2. Hodowle komórkowe w badaniach żywieniowych
(Katedra Żywienia Człowieka)
3. Domowa i przemysłowa produkcja sushi
(Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych)
4. Wybrane elementy z toksykologii żywności
(Katedra Żywienia Człowieka)
5. Tajemnica roślin przyprawowych i ziół stosowanych w kuchni
(Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności)
6. Innowacyjne rozwiązania w opakowalnictwie żywności
(Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności)
7. Spektroskopowa ocena jakości żywności
(Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności)
8. Substancje dodatkowe i wzbogacające żywność
(Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności)
9. Systemy bezpieczeństwa i jakości w produkcji i obrocie żywnością
(Katedra Przetwórstwa Owoców, Warzyw i Grzybów)
10. Systemy bezpieczeństwa i jakości żywności w łańcuchu żywnościowym
(Katedra Przetwórstwa Owoców, Warzyw i Grzybów)
11. Wybrane metody analityczne w ocenie jakości i bezpieczeństwa żywności
(Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności)
12. Nutriproteomika z elementami metabolimiki
(Katedra Żywienia Człowieka)

Elektyw specjalizacyjny I – (15-W; 8-CW):

1. Alergeny w żywności
(Katedra Technologii Gastronomicznej i Konsumpcji)
2. Immunologiczne podstawy reakcji alergicznych
(Katedra Technologii Gastronomicznej i Konsumpcji)

Dietetyka - rok II

Semestr III - letni

Elektyw II – z zakresu przechowalnictwa żywności (15-W; 15-CW):

1. Zabezpieczenie trwałości żywności
(Katedra Chłodnictwa i Koncentratów Spożywczych)
2. Przechowalnictwo żywności
(Katedra Chłodnictwa i Koncentratów Spożywczych)
3. Nowe tendencje w opakowalnictwie żywności
(Katedra Żywienia Człowieka)

Elektyw specjalizacyjny II – (15-W; 8-CW):

1. Nutrigenomika
(Katedra Żywienia Człowieka)
2. Genomika żywieniowa
(Katedra Żywienia Człowieka)