

C.1. Technologie produktów roślinnych i żywienie człowieka

1. Przedmiot 1:

Nutrikosmetyki

Przeciwutleniacze w żywności

Pasożyty w żywności

2. Przedmiot 2:

Żywność ekologiczna

Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych

Podstawy prawa żywnościowego

3. Przedmiot 3:

Nutrigenomika

Bioterroryzm żywnościowy

Zwyczaje żywieniowe i surowce spożywcze w różnych kulturach świata

4. Przedmiot 4:

Marketing i zarządzanie w przetwórstwie rolno-spożywczym

Metabolity grzybów w przemyśle spożywczym

Jakość i bezpieczeństwo płodów rolnych

C.2. Przetwórstwo i bezpieczeństwo produktów zwierzęcych

1. Przedmiot 1:

Produkty regionalne i turystyka wiejska

Rybactwo śródlądowe

2. Przedmiot 2:

Pestycydy w środowisku

Biochemia żywności

3. Przedmiot 3:

Organizacja i działalność grup producenckich

Wykorzystanie produktów niszowych gatunków zwierząt i ptaków

4. Przedmiot 4:

Zagospodarowanie zwierzęcych odpadów poubojowych

Grafika komputerowa i fotografia cyfrowa

C.3. Nowoczesne kierunki w technologii żywności i w żywieniu człowieka

1. 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

2. Przedmiot 2:

Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym

Kontrola i sterowanie procesami biotechnologicznymi

Enzymologia

Suplementy diety