

## Studia Stacjonarne drugiego stopnia

### Przedmiot do wyboru: Współczesne Trendy w Przetwórstwie Żywności

#### Szczegółowy plan

Nazwa przedmiotu	Wymiar godzinowy	Wykład godz.	Laboratorium godz.	Ćwiczenia godz.	ECTS
1. Analiza i zastosowanie substancji zapachowych w żywności	40	20	20		
2. Podstawy chemii i analizy używek i przypraw	40	20	20		
3. Antyoksydanty w produktach spożywczych	40	20	20		
	120	60	60	0	12