

Tytuł przedmiotu:	<i>Przyprawy i zioła w projektowaniu żywności</i>	
Kierunek:	<i>Gastronomia i Hotelarstwo</i>	
Tryb studiów:	niestacjonarne	
Stopień studiów:	inżynierskie	
Rok studiów:	4	
Semestr:	zimowy	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	piątek	
Godziny:	15:15-17:00	
Sala:	1071	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	10.10.2025	Czym są przyprawy i zioła- pozyskiwanie, przetwarzanie, przechowywanie przypraw i ziół
2	24.10.2025	Olejki eteryczne i aromaty, substancje zapachowo-smakowe, przyprawy korzenne
3	14.11.2025	Związki bioaktywne w przyprawach i ziołach, ich wpływu na organizm ludzki, zioła i przyprawy w żywności funkcjonalnej
4	28.11.2025	Projektowanie żywności, bezpieczeństwo stosowania przypraw i ziół, pochodzenie, zastosowanie i rola przypraw i ziół w projektowaniu żywności
5	12.12.2025	Liście, ziele i kłącza, kwiatki nie tylko malowane
6	09.01.2026	Przyprawy i zioła w kuchniach świata
7	23.01.2026	Główne zasady stosowania przypraw i ziół, marynaty, solanki, posypki, przyprawy i zioła - polskie, czy zagraniczne?