

Tytuł przedmiotu:	<i>Przyprawy i zioła w projektowaniu żywności</i>	
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności	
Tryb studiów:	stacjonarne	
Stopień studiów:	inżynierskie	
Rok studiów:	3	
Semestr:	zimowy	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	czwartek	
Godziny:	10.15-12.00	
Sala:	A4	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	02.10.2025	Czym są przyprawy i zioła
2	09.10.2025	Główne zasady stosowania przypraw i ziół
3	16.10.2025	Olejki eteryczne i aromaty, substancje zapachowo-smakowe
4	23.10.2025	Marynaty, solanki, posypki
5	30.10.2025	Pochodzenie, zastosowanie i rola przypraw i ziół w projektowaniu żywności
6	06.11.2025	Związki bioaktywne w przyprawach i ziołach, ich wpływ na organizm ludzki
7	13.11.2025	Przyprawy i zioła - polskie, czy zagraniczne?
8	20.11.2025	Kwiatki nie tylko malowane
9	27.11.2025	Liście, ziela i kłącza
10	04.12.2025	Projektowanie żywności, bezpieczeństwo stosowania przypraw i ziół
11	11.12.2025	Przyprawy korzenne
12	18.12.2025	Pozyskiwanie, przetwarzanie, przechowywanie przypraw i ziół
13	08.01.2026	Przyprawy i zioła w kuchniach świata
14	15.01.2026	Gotowe czy własne mieszanki przypraw i ziół
15	22.01.2026	Zioła i przyprawy w żywności funkcjonalnej