

Tytuł przedmiotu:	Przyprawy i zioła w projektowaniu żywności	
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo	
Tryb studiów:	stacjonarne	
Stopień studiów:	inżynierskie	
Rok studiów:	3	
Semestr:	letni	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	poniedziałek	
Godziny:	12-14	
Sala:	2073	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	02.03.2026	Czym są przyprawy i zioła
2	09.03.2026	Główne zasady stosowania przypraw i ziół
3	16.03.2026	Pochodzenie, zastosowanie i rola przypraw i ziół w projektowaniu żywności
4	23.03.2026	Marynaty, solanki, posypki
5	30.03.2026	Olejki eteryczne i aromaty, substancje zapachowo-smakowe
6	13.04.2026	Związki bioaktywne w przyprawach i ziołach, ich wpływ na organizm ludzki
7	20.04.2026	Przyprawy i zioła - polskie, czy zagraniczne?
8	27.04.2026	Kwiatki nie tylko malowane
9	04.05.2026	Liście, ziele i kłącza
10	11.05.2026	Projektowanie żywności, bezpieczeństwo stosowania przypraw i ziół
11	18.05.2026	Przyprawy korzenne
12	25.05.2026	Pozyskiwanie, przetwarzanie, przechowywanie przypraw i ziół
13	1.06.2026	Przyprawy i zioła w kuchniach świata
14	08.06.2026	Gotowe czy własne mieszanki przypraw i ziół
15	15.06.2026	Zioła i przyprawy w żywności funkcjonalnej