**Wykłady do wyboru na Wydziale Towaroznawstwa studia niestacjonarne**

**Rok akademicki 2017/18**

1. **„Analiza strategiczna w przedsiębiorstwie”,** dr hab. Wiesław Łukasiński, 18 h.
2. **„Asystent jakości”,** Dr inż. Marek Salerno-Kochan, 9 h.
3. **„Autentyczność żywności”,** Dr inż. Grzegorz Suwała, 9 h.
4. **“Business Communication”,** mgr Lucyna Wilinkiewiz-Górniak, 18 h.
5. **“Future trends in the food industry”,** Dr inż. Małgorzata Miśniakiewicz - 9 h, (wykład w języku angielskim).
6. **„Innowacyjność w produkcji żywności”,** Dr inż. Małgorzata Miśniakiewicz - 18 h.
7. **„Inżynieria przemysłu tłuszczowego”,** Prof. dr hab. inż. Bronisław Buczek, dr inż. Lidia Ostasz, 9 h.
8. **"Kinetyka procesów”,** Prof. UEK dr hab. inż. Elżbieta Kondratowicz–Pietruszka, 9 h.
9. **„Konsumencka ocena jakości (e-learning)”**, dr inż. Urszula Balon, 18 h.
10. **„Materiały polimerowe”,** Dr Kinga Tataruch, 18 h.
11. **„ Metody analityczne w ocenie jakości wyrobów”,** Prof. UEK dr hab. inż. Elżbieta Kondratowicz – Pietruszka, dr inż. Lidia Ostasz, 18 h.
12. **„Mikrobiologia produktów żywnościowych”,** Dr inż. Justyna Syguła-Cholewińska,18 h.
13. **„Nowoczesne technologie w produkcji żywności”,** Dr inż. Grzegorz Suwała, 18 h.
14. **„Organic food”,** Dr inż. Joanna Ptasińska-Marcinkiewicz, 9 h.
15. **„Pełnomocnik systemu zarządzania jakością”,** Dr inż. Marek Salerno-Kochan, 9 h.
16. **„Proces zarządzania systemem produkcyjnym”,** dr hab. Wiesław Łukasiński, 18 h.
17. **„Produkty i procesy przemysłu petrochemicznego”**, Prof. dr hab. inż. Bronisław Buczek, 9 h.
18. **„Projektowanie produktów żywnościowych”,** Dr inż. Małgorzata Miśniakiewicz – 9 h.
19. **„Przemiany chemiczne i biochemiczne wyrobów”,** Prof. UEK dr hab. inż. Elżbieta Kondratowicz–Pietruszka, 18 h.
20. **„Rola towaroznawcy w rozpatrywaniu reklamacji”,** Dr inż. Paweł Turek, 18 h.
21. **„Substancje dodatkowe w projektowaniu żywności”,** Dr inż. Małgorzata Miśniakiewicz, 18 h.
22. **„Właściwości chemiczne a wartość żywieniowa tłuszczów jadalnych”,** Dr inż. Lidia Ostasz, 18 h.
23. **„Wykorzystanie metod analizy sensorycznej w badaniach konsumenckich”,** Dr inż. Paweł Turek, 9 h.
24. **„Zarządzanie rozwojem organizacji”,** dr hab. Wiesław Łukasiński, 9 h.
25. **„Zastosowanie chromatografii gazowej w badaniach produktów”,**

 Dr Tomasz Sawoszczuk, 9 h.

1. **„Żywność ekologiczna”,** Dr inż. Joanna Ptasińska-Marcinkiewicz, 18 h.
2. **„Żywność regionalna i tradycyjna”,** Dr inż. Michał Halagarda, 9 h.
3. **„Żywność spersonalizowana”,** Dr inż. Małgorzata Miśniakiewicz, 18 h.
4. **„Żywność, żywienie a zdrowie”,** Prof. UEK dr hab. Wanda Kudełka, 18 h.