***Gastronomia-sztuka kulinarna***

***studia II stopnia***

**Zagadnienia kierunkowe**

1. Otrzymywanie i właściwości mas karmelowych.
2. Masy marcepanowe i cukrowe – wykorzystanie w dekoracji wyrobów cukierniczych.
3. Nowe trendy w technologii deserów.
4. Typy zatruć pokarmowych – przyczyny i zapobieganie.
5. Płyny w sporcie i rekreacji.
6. Ocena narażenia człowieka na związki chemiczne szkodliwe dla zdrowia.
7. Przepisy prawne regulujące mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności.
8. Metody badań zachowań konsumentów na rynku żywności.
9. Węglowodany, białka i tłuszcze w sporcie i rekreacji.
10. Rośliny zielarskie – zasady zbioru, suszenia, pakowania i przechowywania.
11. Zioła wykorzystywane w gastronomii.
12. Związki biologicznie czynne występujące w ziołach.
13. Oddziaływanie ziół na organizm człowieka.
14. Rola gastronomii w projektowaniu produktów i potraw w żywieniu wybranych grup populacyjnych.
15. Catering dietetyczny i jego rola w rozwoju usług żywieniowych i gastronomicznych.
16. Możliwe błędy pomiaru w badaniach postępowania konsumentów na rynku żywności.
17. Budowanie zaufania do marki w działalności gastronomicznej.
18. Współczesne rozwiązania żywieniowe w gastronomii na przykładzie wybranej diety eliminacyjnej lub alternatywnej.
19. Kwiaty jadalne w technologii gastronomicznej.
20. Hydrokoloidy w kreowaniu nowych potraw i deserów.
21. Mało znane surowce pochodzenia zwierzęcego i roślinnego w gastronomii.
22. Karta menu jako element kreowania wizerunku restauracji.
23. Geneza kuchni fusion.
24. Przenikanie się kultur kulinarnych w kuchni fusion.
25. Kreowanie nowych smaków w gastronomii.
26. Zasady organizacji bankietów i przyjęć.
27. Podział i charakterystyka bankietów i przyjęć.
28. Regulacje prawne i instytucje o kluczowym znaczeniu dla higieny żywności.
29. Organizacja wypoczynku dla rodzin z małymi dziećmi w zakresie usług gastronomiczno-hotelarskich.
30. Organizacja wypoczynku dla seniorów w zakresie usług gastronomiczno-hotelarskich.