



| tytuł                                                                                                  |                                                      | miejsce                                            | godzina                                                                  | opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | rejestracja |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Uroczyste otwarcie                                                                                     |                                                      | Aula CK                                            | 10:00                                                                    | Uroczystego otwarcia dokona Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, prof. dr hab. Marian Wesołowski                                                                                                                                                                                                                                                          | nie         |
| Prezentacja oferty edukacyjnej                                                                         |                                                      | Aula CK                                            | 10:10-10:30                                                              | Praktyczne wykształcenie. W jaki sposób zarządzać swoją karierą zawodową wybierając studia? Jak w pełni wykorzystać możliwości oferowane przez uczelnię? Prezentację poprowadzi prorektor ds. studenckich i dydaktyki, prof. dr hab. Krzysztof Gołacki                                                                                                              | nie         |
| Punkt informacji rekrutacyjnej                                                                         |                                                      | CK, przy wejściu głównym do CK od ul. Akademickiej | 10:00 - 15:00                                                            | Na stoisku Działu Organizacji Studiów rozwiejemy wszelkie wątpliwości związane z procesem rekrutacji na studia.                                                                                                                                                                                                                                                     | nie         |
| Internetowa rekrutacja bez tajemnic!                                                                   |                                                      | sala 9, AGRO II                                    | od 10:30                                                                 | Poprawna rejestracja i logowanie do systemu, wypełnianie informacji, wgrywanie zdjęć: cały proces zaprezentujemy w trakcie mini-warsztatów.                                                                                                                                                                                                                         | nie         |
| Stoiska wydziałowe                                                                                     |                                                      | Hol CK                                             | 10:30 - 15:00                                                            | Zapraszamy do zapoznania się z ofertą siedmiu wydziałów: Agrobioinżynierii, Medycyny Weterynaryjnej, Biologii i Hodowli Zwierząt, Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu, Inżynierii Produkcji, Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz Nauk Rolniczych. Na stoiskach ciekawe eksponaty, prezentacje, informacje o kierunkach studiów oraz wiele atrakcji!             | nie         |
| Prezentacje studenckich kół naukowych                                                                  |                                                      | Hol CK i Agro II                                   | 10:30 - 15:00                                                            | Studenckie koła naukowe dają możliwość rozwijania swoich pasji poprzez udział w konferencjach, ciekawych projektach i wyjazdach oraz badaniach. SKN zaprezentują swoje dokonania i przyszłe projekty.                                                                                                                                                               | nie         |
| Porady doradcy zawodowego                                                                              |                                                      | sala 209, II piętro, AGRO II, ul. Akademicka 15    | 11:00 - 13:00                                                            | Porady zawodowe Biura Karier Studenckich UP w Lublinie. Jakie masz zainteresowania? Jaki kierunek studiów chcesz wybrać? Czy już wiesz, co chcesz robić po studiach? Na te pytania odpowiedź pomoże Ci znaleźć doradca zawodowy.                                                                                                                                    | nie         |
| Kwalifikacje cenione na rynku pracy – punkt informacji o kursach i studiach podyplomowych.             |                                                      | CK, przy wejściu głównym do CK od ul. Akademickiej | 10:00 - 15:00                                                            | Jak zdobyć nowe kwalifikacje lub uzupełnić wiedzę? Jakie studia podyplomowe i kursy oferuje UP w Lublinie? Zapraszamy do odwiedzenia stoiska Centrum Kształcenia Ustawicznego!                                                                                                                                                                                      | nie         |
| Mini targi aktywności studenckiej pt. „Studiuj aktywnie – to się opłaca!”                              |                                                      | Hol Agro II, przy wejściu od AGRO II               | 10:30 - 15:00                                                            | Warto studiować aktywnie - warto działać w organizacjach i samorządzie studenckim. Zobacz co robimy i znajdź pomysł na aktywne studiowanie! Zapraszamy m.in. RUSS i WRSS - samorząd studencki, Zespół Jawor, Chór, ZMW, Redakcja magazynu studenckiego Radar, AIESEC, AZS.                                                                                          | nie         |
| "Część studiów za granicą!"<br>Prezentacja programu Erasmus i Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych |                                                      | Hol CK                                             | 10:30 - 15:00                                                            | Warto uczyć się języków obcych, a potem wykorzystać tę wiedzę biorąc udział w zagranicznych programach stypendialnych. Biuro Wymiany Międzynarodowej przedstawi zasady udziału w programie Erasmus. Studium Praktycznej Nauki Języków przedstawi ofertę w zakresie nauczania języków obcych oraz certyfikatu TELC.                                                  | nie         |
| P<br>O<br>K<br>A<br>Z<br>Y                                                                             | Pokaz chemiczny                                      | Hol Agro II, przy wejściu od AGRO II               | około 12:00                                                              | Ciekawa chemia" w eksperymentach.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | nie         |
|                                                                                                        | Pokazy sportowe                                      | Hol Agro II                                        | 10:30 - 13:00                                                            | Zapraszamy do uczestnictwa w małych „zawodach” i sprawdzenia kondycji fizycznej m.in. na bieżni z pomiarem tętna.                                                                                                                                                                                                                                                   | nie         |
|                                                                                                        | Pokaz florystyczny                                   | Hol Agro II, przy wejściu od AGRO II               | od 10:30                                                                 | Sztuka układania kwiatów nie jest prosta, ale chętnie nauczymy Cię kilku zasad kompozycji florystycznych. Oprócz pokazu florystycznego poprowadzimy mini-warsztaty, których uczestnicy będą mogli zabrać stworzone przez siebie bukiety.                                                                                                                            | nie         |
|                                                                                                        | Pokaz pokaz szczepienia i okulizacji drzew           | Hol Agro II, przy wejściu od AGRO II               | od 10:31                                                                 | Marzec to dobry czas na naukę jednej z metod uszlachetniania drzew owocowych i roślin ozdobnych - zapraszamy!                                                                                                                                                                                                                                                       | nie         |
|                                                                                                        | Silnik ciepły Stirlinga                              | Hol Agro II                                        | od 10:30                                                                 | Silnik Stirlinga przetwarza energię cieplną w energię mechaniczną bez procesu wewnętrznego spalania paliwa - dzięki dostarczeniu ciepła z zewnątrz. Dzięki temu można go zasilać ciepłem z dowolnego źródła, w tym ciepłem odpadowym.                                                                                                                               | nie         |
|                                                                                                        | Przekąski zbożowe                                    | Hol Agro II                                        | od 10:30                                                                 | Prezentacja technologii wytwarzania przekąsek ekstrudowanych z surowców zbożowych oraz degustacja przekąsek przygotowanych przez SKN Inżynierii Spożywczej.                                                                                                                                                                                                         | nie         |
|                                                                                                        | Kolorowe lody – ocena konsumencka                    | Hol Agro II                                        | od 10:40                                                                 | Prezentacja technologii otrzymywania lodów oraz degustacja lodów o nietypowych smakach - przygotowanych przez SKN Chłódnictwa.                                                                                                                                                                                                                                      | nie         |
| Z<br>W<br>I<br>E<br>D<br>Z<br>A<br>N<br>I<br>E                                                         | Zwiedzanie Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii | ul. Skromna 8                                      | 11:30 - 12:00<br>12:00 - 12:30 12:30 - 13:00 13:00 - 13:30 13:30 - 14:00 | Zapraszamy do pracowni, w których prowadzi się badania z wykorzystaniem m.in. technik chromatograficznych, technik biologii molekularnej, gdzie optymalizuje się procesy biotechnologiczne lub bada składniki żywności i ich wpływ na organizm człowieka. Będzie można również zobaczyć w jaki sposób w warunkach laboratoryjnych hoduje się np. bakterie i grzyby. | tak         |
|                                                                                                        | Zwiedzanie Wydziału Medycyny Weterynaryjnej          | ul. Akademicka 12, ul. Głęboka 30                  | zbiórka o 12:00 przy stoisku Wydziału Medycyny Weterynaryjnej            | Zwiedzanie klinik weterynaryjnych, pokaz na patofizjologii, zwiedzanie muzeum anatomicznego oraz wizyta w prosektorium wraz ze studentami.                                                                                                                                                                                                                          | tak         |
|                                                                                                        | Zwiedzanie Ośrodka Hipicznego                        | ul. Doświadczalna 16                               | 12:30                                                                    | W Ośrodku Hipicznym zaprezentujemy metody pracy z końmi i odpowiemy na pytania związane z egzaminem praktycznym na kierunek hipologia i jeździectwo. Pokażemy hodowlę kuców felińskich.                                                                                                                                                                             | tak         |
|                                                                                                        | Zwiedzanie Biblioteki Głównej                        | ul. Akademicka 15                                  | zbiórka na parterze Biblioteki Głównej, o godz. 11:00 oraz o 13:00       | Zobacz jedną z najnowocześniejszych bibliotek w Polsce!                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | nie         |

**Zapraszamy do rejestracji na warsztaty popularnonaukowe w różnych lokalizacjach! (link do formularza)**

| Warsztaty, ul. Akademicka 15 (budynek AGRO)                                                               |                           |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Techniki analiz DNA                                                                                       | sala 331 lub 216 - Agro I | 11:00 - 11:30<br>12:00 - 12:30                                   | Bioinżynieria jest jedną z najszybciej rozwijających się gałęzi nauki. W obecnych czasach jej zdobycze wykorzystywane są praktycznie we wszystkich dziedzinach życia człowieka. W badaniach z zakresu bioinżynierii wykorzystywany jest szereg różnego rodzaju technik laboratoryjnych. W ramach projektu uczestnicy będą mieli okazję zapoznać się z technikami badania DNA. W pierwszej kolejności z prawidłowym sposobem pobierania prób do analiz, a następnie z izolacją DNA z materiału roślinnego. W ostatnim etapie przeprowadzona będzie wizualizacja uzyskanych wyników za pomocą elektroforezy agarozowej oraz ich interpretacja. Niektóre czynności będą mogli wykonać samodzielnie.            | tak |
| Kawitacja ultradźwiękowa                                                                                  | sala 14, AGRO II          | 12:30 - 13:15                                                    | W trakcie warsztatów zademonstrujemy niszczenie papieru i foli aluminiowej za pomocą ultradźwięków oraz zobaczymy, jak ultradźwięki wykorzystywane są przez zwierzęta. Przekonamy się, że kawitacja jako gwałtowne zjawisko fizyczne może mieć też użyteczne zastosowania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | tak |
| Badanie ekspresji genów                                                                                   | sala 222 - Agro I         | 11:00 - 11:30<br>12:00 - 12:30                                   | Badanie ekspresji genów na poziomie mRNA jest bardzo ważnym elementem w analizie funkcjonowania organizmów żywych. Poziom aktywności poszczególnych genów można śledzić z wykorzystaniem techniki real-time PCR. Jest to metoda pomiaru ilości transkryptów w czasie rzeczywistym. W ramach projektu zaprezentowane zostanie przygotowanie próby do analizy ekspresji genów. W dalszej kolejności omówione będzie przygotowanie i wyposażenie laboratorium oraz podstawowy sprzęt niezbędny do tego rodzaju badań. Na koniec uczestnicy zapoznają się ze sposobem prezentacji wyników oraz ich interpretacją.                                                                                               | tak |
| Mikroorganizmy w bioinżynierii                                                                            | sala 502 - Agro I         | 11:00 - 11:45                                                    | Interesujesz się bioinżynierią? Poznaj mikroorganizmy: udział drobnoustrojów w kształtowaniu jakości gleb i żywienia roślin, ich wykorzystanie w procesach przetwórczych, mikrobiologiczne oczyszczanie środowiska z różnych odpadów stałych a także płynnych (ścieki) i substancji toksycznych, zagrożenia wynikające z występowania i działalności drobnoustrojów chorobotwórczych oraz toksynogennych w środowisku (surowce żywnościowe, żywność, otoczenie). Dowiesz się też o udziale mikroorganizmów w przekształcaniu osadów ściekowych dla celów ich przyrodniczego wykorzystania oraz wyodrębniania i charakteryzowania szczepów grzybów przydatnych dla celów detoksykacji ścieków przemysłowych. | tak |
| BIOLOGIA<br>A co Ty wiesz o zwierzętach?                                                                  | sala 14 - AGRO II         | 10:45 - 11:30<br>11:30 - 12:15                                   | Uczestnicy będą mieli możliwość poznania niezwykłych cech wybranych gatunków zwierząt, mechanizmów wpływających na ich zachowanie oraz prawidłowego postępowania w kontaktach ze zwierzętami w kontekście bezpieczeństwa. Na zakończenie przewidziany jest mini – quiz tematyczny.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | tak |
| Roślina lecznicza - surowiec zielarski - lek roślinny                                                     | sala 15 - AGRO II         | 10:30 - 11:00<br>13:00 - 13:30                                   | Zaprezentujemy łańcuch biologiczny prowadzący od rośliny rosnącej w naturalnym ekosystemie lub uprawianej na plantacji zielarskiej, poprzez surowiec zielarskich otrzymany ze stanowisk naturalnych lub z uprawy, aż do produktu finalnego: leku roślinnego wykorzystywanego w terapii i profilaktyce różnych chorób. Zaprezentowana zostanie bioróżnorodność roślin zielarskich, wyjaśnione będą mechanizmy biosyntezy substancji biologicznie aktywnych, przedstawione zostaną najważniejsze grupy surowców zielarskich.                                                                                                                                                                                  | tak |
| Żywienie roślin zielarskich, a jakość surowca                                                             | sala 15 - AGRO II         | 11:00 - 11:30<br>13:30 - 14:00                                   | W jaki sposób prawidłowo odżywiać .. rośliny? Poznasz odpowiedź na to pytanie oraz inne ciekawostki z dziedziny fizjologii żywienia roślin zielarskich uprawianych w polu i pod osłonami. Zaprezentowane zostaną przykłady roślin leczniczych w różnych systemach żywieniowych, wyjaśniony będzie wpływ makro- i mikroskładników oraz rodzaju podłoża na wielkość plonu i skład chemiczny oraz aktywność biologiczną otrzymanego surowca.                                                                                                                                                                                                                                                                   | tak |
| Olejki eteryczne - ekspresja zapachu i aromatu                                                            | sala 15 - AGRO II         | 11:30 - 12:00<br>12:30 - 13:00                                   | Natura dała nam wiele substancji, które uważamy za przyjemne lub odrażające. Olejki eteryczne, zawarte w różnych częściach roślin zasługują na specjalną uwagę. Są to substancje lotne, o silnym, najczęściej przyjemnym zapachu, wykazujące aktywność biologiczną. Omówimy cechy fizyczne i chemiczne wybranych olejków eterycznych odznaczających się wyraźną aktywnością biologiczną. Zaprezentujemy również proces destylacji olejku eterycznego z surowca zielarskiego.                                                                                                                                                                                                                                | tak |
| W świecie roślin                                                                                          | sala 114 i 128, Agro I    | 10:30 - 11:00<br>11:00 - 11:30<br>11:30 - 12:00<br>12:30 - 13:00 | W dwóch specjalnie przygotowanych do hodowli roślin salach zapraszamy na prezentację nowych rodzajów światła stosowanych do doświetlania roślin oraz prezentację wpływu metali ciężkich na rośliny.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | tak |
| PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI<br>Biznes dla każdego                                                         | sala 4 - AGRO II          | 11:00 - 12:30                                                    | Zapoznamy Cię z sektorami gospodarki o kluczowym znaczeniu dla rozwoju kraju i jego pozycji na rynkach światowych oraz sposobami powstawania wartości dodanej w procesach agrobiznesowych. Wykonasz samodzielnie proste analizy ekonomiczne i z naszą pomocą je zinterpretujesz. Przygotujesz projekt samodzielnego prowadzenia działalności gospodarczej w sferze agrobiznesu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | tak |
| Warsztaty, ul. Akademicka 13 (budynek Rektoratu)                                                          |                           |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |
| CHEMIA<br>Odkrywamy tajemnice mleka                                                                       | sala 135                  | 11:00 - 12:00                                                    | Mleko jako obiekt naukowych eksperymentów! Oznaczymy skład chemiczny (tłuszcz, białko, laktoza, sucha masa) w mleku za pomocą aparatu Infrared Milk Analyzer. Porównamy stan dyspersji tłuszczu w mleku surowym oraz spożywczym. Każdy z uczestników pokazu będzie mógł samodzielnie wykonać preparat mikroskopowy i zmierzyć średnice kuleczek tłuszczowych. Poznamy metody wykrywania zafałszowań mleka oraz podstawy technologii produkcji serów podpuszczkowych.                                                                                                                                                                                                                                        | tak |
| Czy wiem co jem? – czyli jak ocenić świeżość jaj i odróżnić pełnowartościowy miód od miodu zafałszowanego | sala 136                  | 11:00 - 12:00                                                    | W dobie olbrzymiego wyboru produktów spożywczych powinniśmy umieć wybrać produkty pełnowartościowe. W trakcie warsztatu wyjaśnimy w jaki sposób rozpoznać zafałszowaną żywność. Ocenimy świeżość jaj na podstawie ich gęstości oraz zmian w strukturze białka i żółtka oraz będziemy wykrywać najczęściej spotykane zafałszowania miodów (skrobią oraz wodą).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | tak |
| Czy kupując żywność sugerować się jej barwą? Czyli jak oceniać świeżość mięsa i ryb.                      | sala 136                  | 12:00 - 13:00                                                    | Od czego zależy barwa mięsa i jakie czynniki ją warunkują? Czy zawsze możemy polegać na barwie mięsa przy ocenie jego świeżości? Jak wpływają metody pakowania mięsa na jego barwę?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | tak |
| Warsztaty, ul. Głębocka 28 (budynek Centrum Innowacyjno-Wdrożeniowego)                                    |                           |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |
| Pomiary tekstury żywności – przykłady zastosowań.                                                         | sala 359                  | 11:30 - 12:00<br>12:05 - 12:35                                   | Jak zmierzyć jędrność jabłka? Czy elastyczność sera ma znaczenie? Zaprezentujemy możliwości maszyny wytrzymałościowej do oceny tekstury różnych produktów spożywczych i paszowych. Próbkę żywności poddamy ścisnaniu, rozciąganiu i penetracji.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | tak |
| Pojazdy i silniki - w badaniach diagnostycznych                                                           | sala 059, budynek B       | 11:30 - 12:00<br>12:05 - 12:35                                   | Zapraszamy do laboratorium diagnostycznego z nowoczesną hamownią do pomiaru mocy oraz momentu obrotowego silników samochodowych i motocyklowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | tak |
| Programy graficzne i architektura krajobrazu                                                              | s. 021                    | 12:00 - 12:30                                                    | Zastosowanie programów graficznych w architekturze krajobrazu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | tak |

|                                                                                          |                                   |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Warsztat architekta krajobrazu                                                           | s. 021                            | 11:30 - 12:00                                   | Czym zajmują się architekci krajobrazu na studiach i po studiach? Wszystko, co chciałbyś wiedzieć o architekturze krajobrazu!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | tak |
| Trzeci wymiar przestrzeni                                                                |                                   | 12:30 - 13:00                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | tak |
| Warsztat rysunkowy                                                                       |                                   | 13:00 - 14:30                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | tak |
| Jak badać dźwiękiem?                                                                     | Laboratorium dendrologiczne s.116 | 11:30 - 12:00                                   | Bezinwazyjna metoda badania wnętrza pni drzew za pomocą tomografu dźwiękowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | tak |
| Kultury in vitro                                                                         | Laboratorium in vitro s. 025      | 12:15 - 13:15                                   | Jakie korzyści daje metoda in vitro w rozmnażaniu roślin? W jaki sposób można wyhodować nowe odmiany? Do czego służy pożywka agarowa i czy trudno ją samodzielnie przygotować? Na warsztacie dopowiemy nie tylko na te pytania!                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | tak |
| Warsztaty, ul. Leszczyńskiego 7 (budynek Wydziału Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu) |                                   |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
| Grzyby chronione oraz próby oznaczania hub                                               | sala 140                          | 10:30 - 11:30                                   | Młodzież podejmie próby samodzielnego makro – i mikroskopowego oznaczania grzybów pasożytujących na drzewach. Weźmie udział w pokazie krzesania ognia z wykorzystaniem hub. Zapozna się także, w formie pokazu multimedialnego, z gatunkami grzybów podlegających ochronie.                                                                                                                                                                                                                                                       | tak |
| Przyjaciele i wrogowie roślin czyli różnobarwny świat owadów i grzybów                   | sala 140                          | 11:30 - 12:30                                   | Jeśli chcesz samodzielnie zbadać pod mikroskopem nieznaną i tajemniczą świat owadów oraz zobaczyć ogromną różnorodność budowy i kształtów zarodników oraz innych struktur - ten warsztat jest dla Ciebie. Spotkasz się oko w oko z owadem i poczujesz jak profesjonalny doradca integrowanej ochrony roślin.                                                                                                                                                                                                                      | tak |
| Warsztaty, ul. Skromna 8 (budynek Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii)             |                                   |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
| Sprawdź swoje zmysły!                                                                    | sala nr 310 lub 312               | 11:30 - 12:10                                   | Sprawdź wrażliwości swoich trzech zmysłów (smaku, węchu i wzroku! Wykonaj próbę na tzw. daltonizm wzrokowy, daltonizm węchowy oraz daltonizm smakowy. Warto dodać, że próby takie przeprowadzane są rutynowo podczas selekcji osób do pracy w laboratorium analizy sensorycznej oraz do monitoringu sprawności sensorycznej jego pracowników.                                                                                                                                                                                     | tak |
| Smak pełen tajemnic                                                                      | sala 219                          | 11:30 - 12:15<br>12:15 - 13:00<br>13:00 - 13:45 | Analiza sensoryczna to dział analityki żywności zajmujący się pomiarem i oceną właściwości (cech jakościowych) produktu za pomocą jednego lub kilku zmysłów (smaku, węchu, dotyku, wzroku). Badania sensoryczne charakteryzują produkty spożywcze w kategoriach najbardziej zbliżonych do doznań będących codziennie spontanicznym udziałem każdego człowieka podczas spożywania posiłków i picia napojów. Przedstawimy założenia i metody analizy sensorycznej oraz będziemy zachęcać do wykonania próby na „daltonizm smakowy”. | tak |
| Na tropie tajemnic żywności                                                              | sala 220                          | 12:00 - 12:45<br>13:00 - 13:45                  | Drodzy badacze, przygotujcie się na podróż po zakamarkach wiedzy o żywności. Czekają na was fascynujące zagadki chemiczne, zaskakujące doświadczenia. Zostańcie „Detektywami Żywności” i razem z nami poszukajcie żelaza w płatkach śniadaniowych, sprawdźcie jakie owoce unoszą się na wodzie, ile cukru jest w napojach, jaki gaz produkują drożdże i dlaczego, co konserwuje naszą żywność i wiele innych.                                                                                                                     | tak |
| Płatki, kasze – ale pycha                                                                | holl, parter                      | od 11:30 - 12:30                                | Uczestnicy poprzez bezpośredni udział w prezentacji połączonej z degustacją polecanych przetworów funkcjonalnych oraz pieczywa wypieczonego w Katedrze dowiedzą się, jaki jest wpływ produktów zbożowych na prawidłowe funkcjonowanie organizmu. Zastosowanie coraz to nowszych technologii wpływa na atrakcyjność konsumencką produktów zbożowych, ale czy również na jakość zdrowotną? Chcemy przedstawić zasady wyboru produktów zbożowych, warunkujące świetne samopoczucie i dobrą kondycję.                                 | tak |
| Warsztaty, ul. Doświadczalna 44 (budynek Wydziału Inżynierii Produkcji)                  |                                   |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
| Tłoczenie metodą „na zimno” naturalnych olejów roślinnych                                | sala 013                          | 10:30 - 11:15<br>11:30 - 12:15                  | Zajmiemy się niekonwencjonalnymi sposobami pozyskiwania olejów roślinnych o określonym smaku i zapachu z dodatkiem różnych naturalnych ziół, przypraw i aromatów. W oparciu o degustację będzie możliwość rozpoznawania specyficznych cech organoleptycznych wytlaczanych olejów (kolor, zapach, smak, konsystencja) oraz przeprowadzenie oceny akceptacji konsumenckiej.                                                                                                                                                         | tak |
| Multimedialna obserwacja mikroskopowa „Świat przez mikroskop”                            | sala 8, pater                     | 11:15 - 12:00<br>12:15 - 13:00                  | Dowiemy się, jakie możliwości obserwacyjne oraz pomiarowe mają współczesne mikroskopy optyczne. Obiektami obserwowanymi podczas pokazu będą preparaty biologiczne trwałe jak i stworzone w czasie jego trwania. Preparaty prezentowane będą w różnych wariantach oświetlenia, w jasnym i ciemnym polu, jak i w świetle odbitym.                                                                                                                                                                                                   | tak |
| Wypiek chleba bezglutenowego                                                             | sala nr 212, II p.                | 10:30 - 11:15<br>11:30 - 12:15                  | Gluten występuje w ziarnach zbóż: pszenicy, żyta i jęczmienia. Smaczny chleb bez użycia tych zbóż? Przekonaj się podczas warsztatów, że jest to możliwe!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | tak |

Potwierdzenie rejestracji na warsztaty otrzymają Państwo telefonicznie w ciągu trzech dni.