



Dni Otwarte

WYDZIAŁU NAUK O ŻYWNOSĆCI I RYBACTWA

ZACHODNIOPOMORSKI UNIWERSYTET TECHNOLOGICZNY W SZCZECINIE

[Oferta edukacyjna](#)

2023-2024

Oferta edukacyjna Wydziału Nauk o Żywności i Rybactwa Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie skierowana jest do różnych grup wiekowych ze szczególnym uwzględnieniem młodzieży, która realizuje naukę w szkołach średnich. Spotkania prowadzone są przez kadre naukowo-dydaktyczną Wydziału i obejmują zarówno ciekawe tematycznie wykłady popularno-naukowe, jak i warsztaty związane z biologią, chemią wód i organizmów żywych, przetwórstwem żywności i dietetyką, a także mikrobiologią. Proponowane zajęcia mogą być realizowane na terenie szkoły lub w laboratoriach i salach wykładowych naszego Wydziału. W celu umówienia terminu spotkania zapraszamy do kontaktu z zespołem ds. promocji Wydziału Nauk o Żywności i Rybactwa. Poniżej przedstawiamy szczegółową tematykę spotkań. Pozostajemy otwarci na Państwa pomysły i propozycje odnośnie rozszerzenia oferty.

KONTAKT

Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

dr hab. inż. Anna Mituniewicz-Małek, prof. ZUT

anna.mituniewicz-malek@zut.edu.pl

Tel. 91 449 65 10/ 501 231 057 (sms)

Kierunek: Mikrobiologia

dr inż. Wojciech Sawicki

wojciech.sawicki@zut.edu.pl

Tel: 91 449 65 41/ 506 761 233 (sms)

Kierunek: Ichtiologia i Akwakultura

mgr inż. Mirosław Półgęsek

miroslaw.polgesek@zut.edu.pl

Tel. 512 946 478

Tematyka proponowanych zajęć

TEMAT: „Owady na talerze – niekonwencjonalne źródła białka zwierzęcego”

Prowadzący:

dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT oraz dr hab. inż. Marek Kotowicz, prof. ZUT

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90-120 minut

Krótki opis zajęć: Proponowana forma zajęć obejmuje prezentację najczęściej spożywanych na świecie gatunków owadów jadalnych, a także przedstawia potencjalne korzyści zdrowotne, ekonomiczne i środowiskowe wynikające ze stosowania owadziej diety. W części praktycznej, uczestnicy warsztatów będą mogli pokonać własne uprzedzenia i spróbować owadzych specjałów.

Miejsce realizacji: ul. Kazimierza Królewicza 4

TEMAT: „Krokodyla daj mi luby, czyli niekonwencjonalne surowce mięsne na naszych stołach”

Prowadzący:

dr hab. inż. Marek Kotowicz, prof. ZUT oraz dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90-120 minut

Krótki opis zajęć: W trakcie warsztatów zostaną omówione właściwości żywieniowe, a także możliwości wykorzystania zarówno na cele kulinarne, jaki i w przetwórstwie wybranych gatunków mięs alternatywnych i egzotycznych. Uczestnicy warsztatów będą mieli okazję spróbować jak smakuje własnoręcznie przyrządzony stek z jednego z przedstawicieli gatunków egzotycznych krokodyla.

Miejsce realizacji: ul. Kazimierza Królewicza 4

TEMAT: „Kiełbasa biała – tradycyjny przysmak nie tylko na wielkanocnym stole”

Prowadzący:

dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT oraz dr hab. inż. Marek Kotowicz, prof. ZUT

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90-120 minut

Krótki opis zajęć: W czasie proponowanych zajęć uczestnicy będą mieli niepowtarzalną okazję własnoręcznie przygotować jeden z wyrobów regionalnych, który trafia na nasze stoły przeważnie w okolicy świąt wielkanocnych. A szkoda, prosta receptura, wysokiej jakości składniki i łatwość wykonania, może sprawić, że kiełbasa biała, bo o niej mowa, częściej będzie pojawiała się na naszych stołach. W czasie wykonywania poszczególnych etapów produkcji tego wyrobu, uczestnicy dowiedzą się również jaka jest rola poszczególnych składników receptury w osiągnięciu wyrobu idealnego.

Miejsce realizacji: ul. Kazimierza Królewicza 4

TEMAT: „Chemia wokół nas cz.1 - Tajemnice analitycznej chemii nieorganicznej”

Prowadzący:

dr hab. inż. Arkadiusz Nędzarek, prof. ZUT; dr hab. inż. Małgorzata Bonisławska, prof. ZUT; dr inż. Agnieszka Rybczyk

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 60 minut, semestr zimowy

Krótki opis zajęć: W trakcie warsztatów w laboratorium chemicznym uczniowie samodzielnie, pod nadzorem prowadzącego, przeprowadzą następujące doświadczenia:

- Analiza objętościowa. Alkacymetria – analiza miareczkowa.
- Analiza jakościowa. Identyfikacja pojedynczego anionu lub kationu.
- Procesy utleniania i redukcji. Badanie utleniających właściwości wybranych związków chemicznych.
- Technika spektrofotometryczna w badaniach laboratoryjnych – oznaczanie wybranych biogenów w wodzie dedykowanymi metodami kolorymetrycznymi z wykorzystaniem spektrofotometru UV-VIS.

Miejsce realizacji: ul. Kazimierza Królewicza 4

TEMAT: „Chemia wokół nas cz.2 – Sekrety laboratorium chemii organicznej ”

Prowadzący:

dr hab. inż. Arkadiusz Nędzarek, prof. ZUT; dr hab. inż. Małgorzata Bonisławska, prof. ZUT; dr inż. Agnieszka Rybczyk

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 60 minut, semestr letni

Krótki opis zajęć: Uczniowie w trakcie proponowanych zajęć samodzielnie, pod nadzorem prowadzącego, przeprowadzą reakcje mające na celu poznanie właściwości, wykrywanie

i oznaczanie wybranych związków organicznych tj: estry, kwasy karboksylowe, aldehydy, ketony, aminokwasy, peptydy, białka.

Miejsce realizacji: ul. Kazimierza Królewicza 4

TEMAT: „Zobaczyć wnętrze komórki roślinnej. To nie takie trudne”

Prowadzący:

dr hab. Agata Korzelecka-Orkisz, prof. ZUT

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania ok 90 minut

Krótki opis zajęć: W czasie proponowanych zajęć uczestnicy będą mogli własnoręcznie przygotować preparaty z roślin (cebula, liście trzykrotki i in.), które później będą oglądać pod mikroskopem – identyfikacja poszczególnych elementów struktur komórki (jądro, plastydy, woakuola) oraz komórek (komórka przysparkowa, komórka szparkowa)

Część praktyczną poprzedzi 20 minutowa część teoretyczna na temat budowy komórki roślinnej

Miejsce realizacji: ul. Kazimierza Królewicza 4

TEMAT: „Rekiny groźne dla człowieka – czy człowiek groźny dla rekinów?”

Prowadzący:

dr hab. inż. Beata Więcaszek, prof. ZUT

Forma zajęć: wykład na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 45 minut

Krótki opis zajęć: Wykład obejmuje prezentację najgroźniejszych i najciekawszych gatunków rekinów, oraz przedstawienie czynników zagrożenia (przede wszystkim ze strony człowieka) ich życia w środowisku naturalnym. Swoje nieco przerażające oblicze pokażą również wymarłe (czy na pewno?), przed milionem lat, gatunki ogromnych drapieżnych przodków rekinów. Pokaz rekinów w gablotach.

Miejsce realizacji: ul. Kazimierza Królewicza 4

TEMAT: „Poznaj bogactwo mórz i oceanów” „Prezentacja morskich zbiorów przyrodniczych, najbogatszych w Polsce” (zwiedzanie Muzeum ryb i rybactwa na Wydziale)

Prowadzący:

dr hab. inż. Beata Więcaszek, prof. ZUT; dr inż. Marcin Biernaczyk

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: W trakcie warsztatów zostaną przedstawione i omówione (również w postaci krótkiego wykładu) eksponaty, także te „nieożywione” przywiezione z wypraw pracowników z Antarktydy, a obecnie zdeponowane w zbiorach Muzeum Ichtiologicznego Wydziału Nauk o Żywności i Rybactwa. Zbiory przyrodnicze Wydziału obejmują ponad tysiąc preparatów: ryby od Arktyki do Antarktydy, od kilkucentymetrowych gatunków do gigantycznego rekina polarnego, ssaki morskie (foki, morświn, grindwal), węże morskie, olbrzymie homary i niezwykle głowonogi.

Miejsce realizacji: ul. Kazimierza Królewicza 4

TEMAT: „Smakołyki z mleka”

Prowadzący:

dr hab. inż. Izabela Dmytrów, prof. ZUT; dr hab. inż. Anna Mituniewicz-Małek, prof. ZUT; dr inż. Katarzyna Szkolnicka

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: Warsztaty skierowane do każdej grupy wiekowej, promujące potrzebę spożywania szczególnie mlecznych napojów fermentowanych oraz lodów. Uczestnicy zostaną w pigułce zapoznani ze znaczeniem mleka i jego przetworów w codziennej diecie. Zajęcia swoją tematyką obejmować będą samodzielną produkcję tradycyjnego, naturalnego mleka fermentowanego tj. jogurtu i kefiru, jak również napojów smakowych i wzbogaconych w mikroflorę potencjalnie probiotyczną (biojogurt i biokefir). Uczestnicy warsztatów wyprodukują również desery lodowe z surowców mlecznych różnego pochodzenia np. mleko i śmietanka kozia, mleko kłaczy itp. Ciekawą propozycją zajęć będzie możliwość degustowania uzyskanych produktów, a przy tym ich ocena pod względem cech smakowo-zapachowych i fizykochemicznych.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Galanteria mleczna na miarę każdego zacisza domowego”

Prowadzący:

dr hab. inż. Izabela Dmytrów, prof. ZUT; dr hab. inż. Anna Mituniewicz-Małek, prof. ZUT; dr inż. Katarzyna Szkolnicka

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: Zajęcia skierowane do każdej grupy wiekowej, promujące wiedzę o mleku i jego produktach. Realizacja warsztatów obejmować będzie samodzielną produkcję różnych wariantów masła smakowego, maślanki, lodów naturalnych oraz sera twarogowego. Atrakcyjnym elementem warsztatów będzie możliwość degustacji uzyskanych produktów i ocena ich cech organoleptycznych tj. wyglądu, smaku, zapachu i konsystencji. Uczestnicy zajęć dowiedzą

się także, jak ważne znaczenie w codziennej diecie ma spożywanie proponowanej grupy produktów.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Zastosowanie enzymów w technologii żywności”

Prowadzący:

dr hab. inż. Mariusz Szymczak, prof. ZUT; mgr inż. Patryk Kamiński

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: Przemysł spożywczy już od wielu lat stosuje enzymy do wytwarzania żywności, aby tym sposobem obniżyć koszty jej produkcji, ale także produkować żywność bardziej dostosowaną do potrzeb konsumenta. Uczestnicy warsztatów samodzielnie przygotowują kapsułki z enzymem laktazą, które posłużą do produkcji mleka bezlaktozowego. Przygotują także klarowny sok z jabłek przy wykorzystaniu pektynazy.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Kuchnia molekularna, czyli owocowy kawior oraz kawior z kawy”

Prowadzący:

dr hab. inż. Mariusz Szymczak, prof. ZUT; mgr inż. Patryk Kamiński

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: Na zajęciach poznasz kuchnię molekularną, która łączy chemię, fizykę i jedzenie w jednym garnku. Kuchnia ta jest całkowicie bezpieczna i zdrowa, mimo iż może się kojarzyć z czymś chemicznym. Sam wykonasz owocowy kawior lub kawior z kawy na trzy sposoby. Poznasz proces sferyfikacji, czyli zamykania soku w otoczkę dzięki różnicy temperatur lub dzięki sieciowaniu. Swoją ulubioną słodką kawior będziesz mógł degustować.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Ile chemii jest w żywności?”

Prowadzący:

dr hab. inż. Artur Ciemniak prof. ZUT; dr hab. inż. Agata Witczak, prof. ZUT; dr Kamila Niewiada-Pokorska; dr inż. Monika Rajkowska-Myśliwiec

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: Zajęcia rozpoczną się krótkim wprowadzeniem do tematu w formie mini wykładu w celu przybliżenia młodzieży problemu dotyczącego zawartości związków szkodliwych w żywności oraz możliwymi reakcjami organizmów żywych na działanie substancji toksycznych. Uczestnicy, przy asyście pracowników Katedry, przeprowadzą doświadczenie związane z oznaczaniem niepożądanych substancji w żywności (np. azotany (III), pierwiastki toksyczne) lub z oznaczeniem zawartości detergentów w wodzie.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Toksyny a aktywność życiowa organizmów”

Prowadzący:

dr hab. inż. Artur Ciemniak prof. ZUT; dr hab. inż. Agata Witczak, prof. ZUT; dr Kamila Niewiada-Pokorska; dr inż. Monika Rajkowska-Myśliwiec

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: Uczestnicy zajęć zostaną zapoznani z różnymi możliwymi reakcjami organizmów żywych na działanie substancji toksycznych. Praktyczną część stanowić będzie wykonanie biotestu z użyciem drożdży piekarniczych, poddanych działaniu wybranych substancji toksycznych. Celem ćwiczenia jest doświadczalne wyznaczenie takiego stężenia substancji toksycznej, które obniża o 50% aktywność życiową drożdży (LC₅₀).

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Detergenty – wróg czy przyjaciel”

Prowadzący:

dr hab. inż. Artur Ciemniak prof. ZUT; dr hab. inż. Agata Witczak, prof. ZUT; dr Kamila Niewiada-Pokorska; dr inż. Monika Rajkowska-Myśliwiec

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: Zajęcia praktyczne poprzedzone mini wykładem z elementami pogadanki, który pozwoli słuchaczom zgłębić tajniki wiedzy na temat wpływu różnych substancji toksycznych na organizmy żywe. Uczestnicy warsztatów poznają drugie oblicze środków myjących, tj. ich negatywny wpływ na organizmy żywe oraz uciążliwość w procesach samooczyszczania się wód i oczyszczania ścieków.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Wypiek chleba metodą tradycyjną”

Prowadzący:

dr inż. Robert Iwański

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: W czasie realizacji proponowanych zajęć uczestnicy będą mieli niepowtarzalną okazję własnoręcznie upiec chleb metodą tradycyjną.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Słodkie wypieki wyczarowane z warzyw”

Prowadzący:

dr inż. Katarzyna Felisiak; dr inż. Sylwia Przybylska

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 120 minut

Krótki opis zajęć: W czasie zajęć uczestnicy przekonają się, że warzywa mogą być wartościowym składnikiem słodkich wypieków. Przygotują ciasta i muffinki z dodatkiem różnych warzyw, a po udekorowaniu, spróbują i ocenią swoje wyroby.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Frykasy owsiane w różnych odsłonach”

Prowadzący:

dr inż. Katarzyna Felisiak; dr inż. Sylwia Przybylska

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 120 minut

Krótki opis zajęć: W czasie zajęć uczestnicy przygotują ciastka owsiane, batony proteinowe i batony „fit”. Dodatkowo zapoznają się z krótką charakterystykę ich głównych składników i na tej podstawie porównają otrzymane produkty.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Paprykarz – szczecińska tradycja i nowoczesność”

Prowadzący:

dr inż. Grzegorz Tokarczyk, prof. ZUT; dr inż. Katarzyna Felisiak

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 120 minut

Krótki opis zajęć: W czasie zajęć uczestnicy przygotowują paprykarz według autorskiej receptury, opracowanej w Katedrze Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej i oceniają swój wyrób, zagryzając kawałkiem pysznego pieczywa.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Fishburgerowy zawrót głowy”

Prowadzący:

dr inż. Grzegorz Tokarczyk, prof. ZUT; dr inż. Katarzyna Felisiak

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 120 minut

Krótki opis zajęć: Uczestnicy warsztatów będą mogli własnoręcznie przygotować fishburgery według receptury opracowanej w Katedrze Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej i je ocenić.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Bez soli, a słone”

Prowadzący:

dr hab. Iwona Adamska, prof. ZUT; dr inż. Katarzyna Felisiak

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 120 minut

Krótki opis zajęć: Uczestnicy warsztatów dowiedzą się, jakimi naturalnymi składnikami można zastąpić sól w przygotowywanych potrawach. Podczas zajęć przygotowują pasty kanapkowe z nasion roślin strączkowych bez użycia soli, zamiennie stosując kompozycje wybranych przypraw ziołowych.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Rozmowy kontrolowane z bakteriami”

Prowadzący:

dr hab. Elżbieta Bogusławska-Wąs, prof. ZUT; dr inż. Alicja Dłubała,

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 -120 minut

Krótki opis zajęć: Zajęcia teoretyczne i laboratoryjne. Zapoznanie słuchaczy z podstawowymi mechanizmami działania Quorum sensing i ich wpływu na zachowania drobnoustrojów.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Bakterie w pułapce”

Prowadzący:

dr hab. Elżbieta Bogusławska-Wąs, prof. ZUT; dr inż. Barbara Szymczak

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90-120 minut

Krótki opis zajęć: Zajęcia teoretyczne i laboratoryjne. Słuchacze zapoznają się z podstawowymi metodami immobilizacji drobnoustrojów, celu ich stosowania oraz przeprowadzą własne doświadczenia połączone z obserwacjami mikroskopowymi.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Co w ziemi siedzi”

Prowadzący:

dr hab. Elżbieta Bogusławska-Wąs, prof. ZUT; dr inż. Alicja Dłubała

Forma zajęć: wykład i laboratoria na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90-120 minut

Krótki opis zajęć: Podczas proponowanych zajęć dokonana zostanie ocena zróżnicowania aktywności mikrobiologicznej gleby z wykorzystaniem testów enzymatycznych potwierdzających profil biochemiczny drobnoustrojów występujących w pozyskanej przez uczniów gleby. Zróżnicowanie jakościowe mikrobioty gleby będą mogli obserwować w preparatach mikroskopowych

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Bakterie – przyjaciel czy wróg”

Prowadzący:

dr hab. Elżbieta Bogusławska-Wąs, prof. ZUT; dr inż. Barbara Szymczak

Forma zajęć: wykład i laboratoria na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90-120 minut

Krótki opis zajęć: Zajęcia teoretyczne i laboratoryjne. Bakterie, to mikroorganizmy o różnych obliczach – dobrych i złych. W zależności od warunków środowiskowych, w tym stanu zdrowia np. człowieka, mogą wspomagać procesy leczenia lub je wywoływać. Na zajęciach praktycznych zostaną przedstawione cechy drobnoustrojów wykorzystywanych w przetwórstwie żywności i pochodzące ze szczepionek technologicznych połączone z obserwacjami mikroskopowymi.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: Psychobiotyki – czy to tylko moda

Prowadzący:

dr hab. Elżbieta Bogusławska-Wąs, prof. ZUT; dr inż. Alicja Dłubała

Forma zajęć: wykład i laboratoria na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90-120 minut

Krótki opis zajęć: Przez żołądek do głowy – jak bakterie wpływają na nasze zachowania, czym jest i jaką funkcję pełni oś mózgowo-jelitowa, mikrobiom, zróżnicowanie mikrobiocenotyczne i jego znaczenie w życiu człowieka, probiotyki, symbiotyki i psychobiotyki i ich cechy wspólne i różnice – to podstawowe zagadnienia poruszone na części teoretycznej. Zajęcia praktyczne oparte będą na wykorzystaniu preparatyki mikroskopowej i zapoznaniu młodzieży z morfologią i zróżnicowaniem drobnoustrojów wykorzystywanych w procesach leczenia jako element wspomagający.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Autentyczność żywności w dobie globalizacji”

Prowadzący:

dr inż. Wojciech Sawicki

Forma zajęć: wykład na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: Współczesny konsument mając do dyspozycji duży wybór towarów, stoi przed dylematem podjęcia decyzji o zakupie. Rozważa kilka kwestii m.in. jakość produktu, jego skład, markę, popularność na rynku, modę i reklamę, cechy i wygląd opakowania oraz cenę. Jednocześnie konsument mając do wyboru takie same produkty, ale pochodzące od różnych producentów i dość znacznie różniące się ceną zaczyna zastanawiać się i coraz częściej zadawać pytania:

- czy produkty te są porównywalnej jakości?
- czy produkty tak bardzo różniące się ceną są bezpieczne dla konsumenta?
- dlaczego ten sam produkt w różnych sklepach jest tak bardzo zróżnicowany cenowo?
- czy są to takie same produkty czy tylko podobne produkty?
- jak bardzo różnią się od wzorca danego produktu lub jego wyobrażenia zakodowanego w umyśle konsumenta?
- czy towary są autentyczne i czy można zidentyfikować różnice pomiędzy nimi?

Odpowiedzi na te i wiele innych pytań będą poszukiwać uczestnicy w ramach prezentacji i dyskusji dotyczącej jakości i autentyczności produktów na rynku spożywczym.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Współczesne zafałszowania żywności”

Prowadzący:

dr inż. Wojciech Sawicki

Forma zajęć: wykład z elementami dyskusji na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 60 minut

Krótki opis zajęć: Współczesne zafałszowania żywności mają zupełnie inny charakter niż kiedyś, choć podejmowane są ciągle z tych samych pobudek. Sposoby zafałszowań są coraz bardziej wyrafinowane i trudne do wykrycia. Powoduje to potrzebę opracowywania nowych metod analitycznych opartych na nowoczesnych rozwiązaniach technologicznych. W czasie spotkania zostaną zaprezentowane sposoby fałszowania żywności oraz wybrane metody identyfikowania zafałszowań żywności ze wskazaniem metod analitycznych pozwalających na potwierdzenie, iż mamy do czynienia z autentycznym produktem.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Dieta cud czy daremny trud”

Prowadzący:

dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT

Forma zajęć: wykład na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 45 minut

Krótki opis zajęć: Wykład, na którym uczniowie poznają wady i zalety różnych diet oraz dowiedzą się, jakie konsekwencje ma nieprzemyślane stosowanie diet odchudzających.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Żywieniowe pułapki internetu”

Prowadzący:

dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT

Forma zajęć: wykład na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 45 minut

Krótki opis zajęć: Wykład, na którym uczniowie poznają mity żywieniowe i dowiedzą się, jak weryfikować internetowe informacje o żywieniu.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Zdrowy talerz na każdą porę roku”

Prowadzący:

dr inż. Anna Bogacka; dr inż. Angelika Heberlej

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: Zajęcia praktyczne, na których uczniowie przygotowują potrawy z produktów żywnościowych charakterystycznych dla każdej pory roku. Przygotowane potrawy będą zgodne z zasadami „Talerza Zdrowego Żywienia”.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Czy słodczyce mogą być zdrowe?”

Prowadzący:

dr inż. Anna Bogacka; dr inż. Angelika Heberlej

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: Zajęcia, na których uczniowie, dowiedzą się, co to są zamienniki cukru i jakie są ich rodzaje. Rozwiejemy mity na temat substancji słodzących, a dodatkowo uczestnicy przygotowują słodczyce z wykorzystaniem zamienników cukru.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Otyłość jest chorobą”

Prowadzący:

dr hab. inż. Edyta Balejko, prof. ZUT

Forma zajęć: wykład na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 45 minut

Krótki opis zajęć: Uczniowie dowiedzą się, czym jest otyłość, dlaczego niesie ryzyko powstawania innych chorób. W ramach zajęć omówione zostaną czynniki predysponujące do otyłości (w tym: genetyczne, chorobowe, środowiskowe) oraz dostępne sposoby radzenia sobie z nadwagą i otyłością.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Kolor posiłków ma znaczenie”

Prowadzący:

dr hab. inż. Edyta Balejko, prof. ZUT

Forma zajęć: wykład na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 45 minut

Krótki opis zajęć: Barwa jest jedną z cech jakościowych surowców spożywczych. Często kierujemy się nią przy wyborze posiłków. Gama kolorów, podyktowana naturalnie występującymi barwnikami w pożywieniu jest bardzo szeroka i ma znaczenie prozdrowotne. Kolorowe warzywa i owoce mają

odmienną wartość odżywczą oraz bioaktywność. Na wykładzie uczniowie dowiedzą się jak komponować posiłki, tworzyć kolorowy talerz, by uzyskać zamierzony cel prozdrowotny.

Miejsce realizacji: ul. Papieża Pawła VI 3

TEMAT: „Kuchnia molekularna, jadalne opakowania, magiczne kapsułki”

Prowadzący:

dr hab. inż. Małgorzata Mizielińska, prof. ZUT; dr inż. Magdalena Zdanowicz

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 90 minut

Krótki opis zajęć: Uczniowie zapoznają się z różnymi metodami otrzymywania opakowań jadalnych. Poznają metody immobilizacji/kapsułkowania barwników, aromatów oraz substancji aktywnych.

Miejsce realizacji: ul. Klemensa Janickiego 35

TEMAT: „Zobaczyć niewidzialne”

Prowadzący:

dr hab. inż. Małgorzata Mizielińska, prof. ZUT

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 60 minut

Krótki opis zajęć: Czy można zajrzeć w oko owada? Wgłębić się w to, co skrywa w sobie liść? Albo przyjrzeć się bakteriom? Na te i inne pytania odpowiedzą zajęcia z mikroskopii skaningowej.

Miejsce realizacji: ul. Klemensa Janickiego 35

TEMAT: „Zapakuj swoją kanapkę”

Prowadzący:

dr inż. Magdalena Zdanowicz

Forma zajęć: warsztaty na uczelni: grupa do 30 osób/ czas trwania 60 minut

Krótki opis zajęć: Uczniowie zapoznają się z różnymi metodami pakowania żywności w celu przedłużenia jej trwałości. Sprawdzą szczelność opakowań.

Miejsce realizacji: ul. Klemensa Janickiego 35