



WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I RYBACTWA

1. TEMAT: „**Analiza składu i roli śliny**” - grupa maksymalnie 16 osób

Prowadzący: dr inż. Izabela Dziaduch

Forma zajęć: zajęcia laboratoryjne; czas trwania ok. 60 minut

Krótki opis zajęć: Zajęcia laboratoryjne podczas których uczestnicy oznaczają wybrane składniki występujące w ślinie oraz przeprowadzają reakcje biochemiczne in vivo obrazujące procesy trawienne zachodzące pod wpływem enzymów zawartych w ślinie.

2. TEMAT: „**Mieszkańcy podwodnych światów**” - grupa maksymalnie do 40 osób

Prowadzący: dr hab. inż. Katarzyna Stepanowska, prof. ZUT

Forma zajęć: opowieści o życiu biologicznym mórz i oceanów.

3. TEMAT: „**W poszukiwaniu niekonwencjonalnych źródeł białka**”- grupy laboratoryjne do 15 osób

Prowadzący: dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT

Forma zajęć: zajęcia laboratoryjne/warstaty praktyczne w Katedrze Technologii Mięsa.

4. TEMAT: „**Mody żywieniowe - diety cud czy daremny trud?** ”- grupy 25-30 osób

Prowadzący: dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT

Forma zajęć: opowieść/wykład o racjonalnym żywieniu i modach żywieniowych .

5. TEMAT: „**Spontaniczna aktywność fizyczna. Z małej rzeczy duży efekt**”- grupy 25-30 osób

Prowadzący: dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT

Forma zajęć: opowieść/warsztaty o zaletach ruchu w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu ludzkiego.

6. TEMAT: „**Śłodkie wypieki wyczarowane z warzyw**”- grupy laboratoryjne 15 osób

Prowadzący: dr inż. Katarzyna Felisiak; dr inż. Sylwia Przybylska

Forma zajęć: warsztaty/zajęcia laboratoryjne związane z technologią przetwórstwa żywności

7. TEMAT: „**Frykasy owsiane w różnych odsłonach**”- grupy laboratoryjne 15 osób

Prowadzący: dr inż. Katarzyna Felisiak; dr inż. Sylwia Przybylska

Forma zajęć: warsztaty/zajęcia laboratoryjne związane z technologią przetwórstwa żywności

8. TEMAT: „**Smakołyki z mleka**”- grupy laboratoryjne 15 osób

Prowadzący: dr hab. inż. Anna Mituniewicz-Matek, prof. ZUT, dr inż. Katarzyna Szkolnicka

Forma zajęć: warsztaty/zajęcia laboratoryjne związane z technologią przetwórstwa mleka

9. TEMAT: „**Mleczne ABC**”- grupy laboratoryjne 15 osób

Prowadzący: dr hab. inż. Anna Mituniewicz-Matek, prof. ZUT, dr inż. Katarzyna Szkolnicka

Forma zajęć: warsztaty/zajęcia laboratoryjne związane z technologią przetwórstwa mleka

9. TEMAT: „**Sekrety laboratorium chemii organicznej**”- grupy laboratoryjne 15 osób

Prowadzący: dr hab. inż. Małgorzata Bonisławska, prof. ZUT, dr inż. Agnieszka Rybczyk, Prof. dr hab. inż. Arkadiusz Nędzarek

Forma zajęć: warsztaty/zajęcia laboratoryjne. Uczniowie w trakcie 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.

10. TEMAT: „**Magiczny świat ukryty w akwarium**”- grupy laboratoryjne 15 osób

Prowadzący: dr hab. inż. Adam Tański, prof. ZUT, studenci kierunku Ichtiologia i akwakultura

Forma zajęć: warsztaty/zajęcia laboratoryjne na których pokazane zostaną różne strony akwarystyki

**Zapisy na zajęcia przyjmuje dr inż. Alicja Dłubała e-mail: Alicja.Dlubala@zut.edu.pl,
tel. 91 449 6544**