Karpacka Państwowa
Uczelnia w Krośnie

Zakład Produkcji i Bezpieczeństwa Żywności

Szanowni Państwo,

Informujemy o możliwości przeprowadzenia ciekawych zajęć dla uczniów ze szkół ponadpodstawowych. Wykłady, warsztaty prowadzone są przez pracowników naukowo-dydaktycznych pracujących na kierunku **„Produkcja i Bezpieczeństwo Żywności''.**

Ze względów organizacyjnych, wynikających z harmonogramu pracy nauczycieli, najdogodniejszym terminem przeprowadzenia zajęć pokazowych w semestrze zimowym i letnim byłby poniedziałek w okresie od października do czerwca. Zorganizowanie zajęć w innym dniu tygodnia wymaga indywidualnych ustaleń, co do proponowanej tematyki zajęć.

Uwagi i zapytania prosimy kierować do Pani dr inż. Bernadetty Bienia bernadetta.bienia@pwsz.krosno.pl lub do sekretariatu do Pani mgr Iwony Wajs,
tel. 134375580, email: ig@pwsz.krosno.pl

Proponujemy pracę w laboratoriach w grupach maksymalnie 10 osobowych i odbycie zajęć np. w 3 laboratoriach przez każdą grupę wg poniższego planu.

Propozycje tematów warsztatów i wykładów:

WARSZTATY

1. **Ocena jakości wybranych produktów żywnościowych**
   2 godz., dr inż. Magdalena Dykiel
2. **Badanie jakości ziarna zbóż oraz mąki**
   2 godz., mgr inż. Elżbieta Brągiel
3. **Ocena jakości kulinarnej ziemniaka**
   2 godz., dr inż. Bernadeta Bienia
4. **Ocena zawartości witaminy C w surowcach i produktach roślinnych**
   2 godz, dr inż. Barbara Krochmal-Marczak, dr inż. Bernadetta Bienia
5. **Świat roślin pod mikroskopem**
   2 godz., dr inż. Bernadeta Bienia
6. **Warsztaty mikologiczne. Cz. 1. Czy grzyby jadalne są jadalne**
   dr inż. Marta Pisarek

7. **Warsztaty mikologiczne. Cz. 2. Mykotoksyny - powstawanie, szkodliwość, zapobieganie**
   dr inż. Marta Pisarek
8. **Ocena sensoryczna wykorzystywana w ocenie jakości produktów żywnościowych**
   2 godz., mgr inż. Elżbieta Brągiel
9. **„Zakodowana żywność''- czytanie etykiet**
   dr inż. Marta Pisarek, dr inż. Magdalena Dykiel, mgr inż. Elżbieta Brągiel
10. **Warsztaty na polu doświadczalnym (tylko czerwiec, wrzesień), rośliny jadalne uprawne i dzikorosnące.**
    dr inż. Marta Pisarek

WYKŁADY

1. **Zanieczyszczenia żywności pestycydami** -dr inż. Marta Pisarek
2. **Znaczenie obcych gatunków inwazyjnych dla środowiska naturalnego Polski** – dr inż. Marta Pisarek
3. **Tajne marketingowe techniki sprzedaży - kupuj świadomie, sprzedawaj mądrze**. - mgr inż. Elżbieta Brągiel
4. **Ziemniak jako składnik racjonalnej diety**. - dr inż. Bernadeta Bienia
5. **Podkarpackie produkty tradycyjne i regionalne.** - dr inż. Bernadeta Bienia
6. **Mikrobiologiczne i chemiczne zanieczyszczenia żywności**. – dr inż. Marta Pisarek
7. **Fałszowanie żywności dawniej i dziś.** – dr inż. Marta Pisarek
8. **Owady w służbie człowieka**. – dr inż. Marta Pisarek