

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOSCI, UWM W OLSZTYNIE

FOOD TALK

OFERTA
DYDAKTYCZNA
DLA SZKÓŁ ŚREDNICH



WWW.UWM.EDU.PL/WNZ

UNIWERSYTET
NARMIŃSKO-MAZURSK
W OLSZTYNIE

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOSCI UWM W OLSZTYNIE,
po przerwie powraca z ofertą zajęć dydaktycznych
dla szkół ponadpodstawowych
prowadzonych przez kadrę Naszego Wydziału.

ROZMAWIAMY O ŻYWNOSCI w bardzo szerokim ujęciu,
tzn. wg zasady „od pola do stołu”, rozpoczynając od doboru surowca,
przez różnorodne technologie i techniki produkcji,
w tym również stosowane w gastronomii,
aspekt bezpieczeństwa i jakości żywności,
dobór opakowań, zagospodarowanie odpadów
oraz oczywiście aspekt żywieniowy i zdrowotny spożywanej żywności.


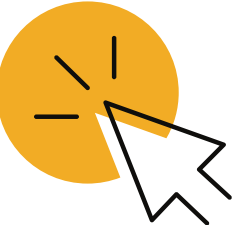

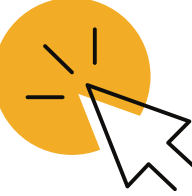

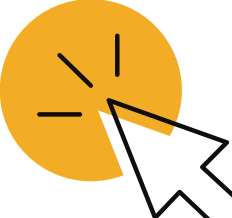

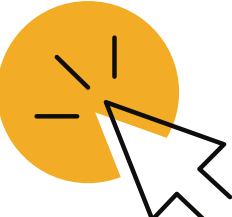





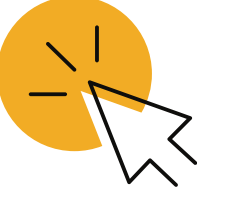




Jesteśmy pewni, że wykorzystywane, w ramach zajęć
metody dydaktyczne w znacznym stopniu poszerzą wiedzę
oraz zrozumienie ciekawych i wartościowych treści,
przez Państwa uczniów.

Proponowana tematyka zajęć, w zależności od tematu,
może być realizowana w formie wykładowej, warsztatowej,
w formie on-line, bądź u Państwa w szkole,
po uprzednim ustaleniu szczegółów.

Dziekan Wydziału Nauki o Żywności
prof. dr hab. Małgorzata Darewicz

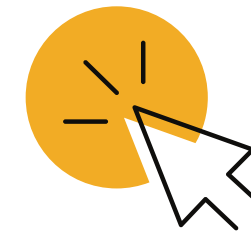
**FOOD
TALK**



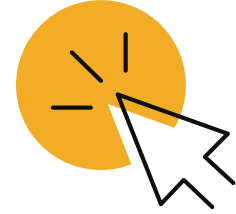
-  CO SKRYWA PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA? 
-  CO TO JEST MATERIAŁ SYPKI I SKŁAD GRANULOMETRYCZNY? 
-  CZEKOLADOWE IMPRESJE 
-  CZY POWINNAM/POWINIENEM STOSOWAĆ DIETĘ?
ODŻYWIANIE DZIECI I MŁODZIEŻY 
-  CZY TO CIASTO JEST ŚWIEŻE? – BADANIA TPA 
-  CZY WIEMY CO PIJEMY? 
-  EAT MEAT OR NOT TO EAT? - ROZMOWA O MIĘSIE 
-  EKOLOGICZNA PRODUKCJA MIĘSNA. GOODVALLEY OPOWIADA 
-  ENZYMY I DROBNOUSTROJE W PRODUKCJI ŻYWNOSCI 



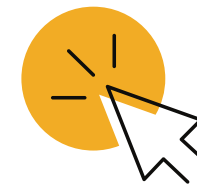
**ETAPY POWSTAWANIA CHLEBA.
OD ZAKWASU PO AROMATYCZNY BOCHENEK**



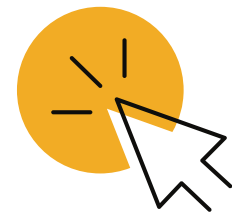
FAKTY I MITY O SERACH



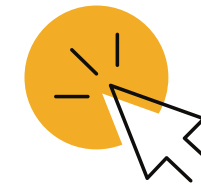
GRILLUJ SMACZNIE I BEZPIECZNIE



MAGIA ZMYSŁÓW



MAGICZNE SZTUCZKI Z ŻYWNOCIĄ W ROLI GŁÓWNEJ



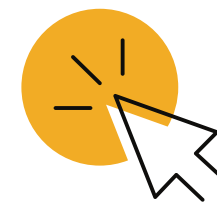
MIĘSNE PRZETWORY DOMOWE. TO NIE TAKIE TRUDNE



MŁODZI ODKRYWCY NA TROPIE ZAGADEK CHEMICZNYCH



MODELOWANIE KOMPUTEROWE



MIKROŚWIAT W ŻYWNOCI

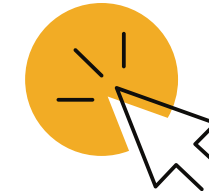




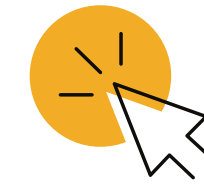
OCENA WARTOŚCI ODŻYWCZEJ TŁUSZCZÓW JADALNYCH



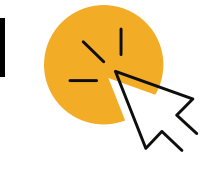
PRODUKCJA BEZPIECZNYCH WYROBÓW SPOŻYWCZYCH



RODZIME SUPEROWOCE - ICH MOC DIETETYCZNA I PRZETWÓRCZA



SEPARUJE ZWIĄZKI, ALE ŁĄCZY LUDZI – RZECZ O CHROMATOGRAFII



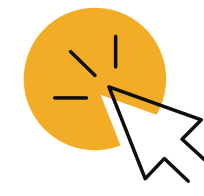
SOUS-VIDE: JAK UGRYŹĆ TO MIĘSO?



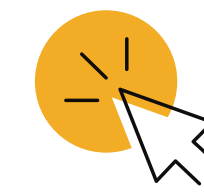
SPACEREM PO HALI TECHNOLOGICZNEJ KATEDRY MLECZARSTWA
I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ















ŚWIAT SŁODKOŚCI W ŻYWNOSCI



TAJEMNICE I SEKRETY CENTRUM GASTRONOMII Z DIETETYKĄ
I BIOOCENĄ ŻYWNOSCI



-  TAJEMNICE LABORATORIUM ANALITYCZNEGO 
-  TECHNOLOGIA PRODUKCJI PIWA 
-  WŁAŚCIWOŚCI REOLOGICZNE,
A JAKOŚĆ PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH 
-  WYKORZYSTANIE ZMYSŁÓW W OCENIE ŻYWNOSCI 
-  ŻYWNOSĆ TRADYCYJNA, A ŻYWNOSĆ REGIONALNA 
-  CZY TY TO CZUJESZ? 

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOCICI UWM W OLSZTYNIE

ROZMAWIAMY O ŻYWNOCICI TEŻ **TU:**

**DNI
ŚWIADOMOŚCI
ŻYWIENIOWEJ**

CLICK



**SPOTKAJMY SIĘ
W KORTOWIE**

CLICK



**OGÓLNOPOLSKIE
ŚWIĘTO SERA**

CLICK



**OLSZTYŃSKIE
DNI NAUKI I SZTUKI**

CLICK



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU



dr inż. Katarzyna Staniewska
Przewodnicząca zespołu ds promocji
Wydziału Nauki o Żywności

katarzyna.staniewska@uwm.edu.pl



dr inż. Marika Bielecka
Koordynator
ds kontaktu ze szkołami

marika.bielecka@uwm.edu.pl



CO SKRYWA PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA

01

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka zajęć: TECHNIKI PRACY W LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNYM. DROBNOUSTROJE POD MIKROSKOPEM - TECHNIKI PRZYGOTOWYWANIA PREPARATÓW, MORFOLOGIA KOMÓREK BAKTERII.

Prowadzący: dr inż. Wioletta Chajęcka, Katedra Mikrobiologii Przemysłowej i Żywności

CO TO JEST MATERIAŁ SYPKI I SKŁAD GRANULOMETRYCZNY?

02

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: Zajęcia teoretyczno-praktyczne. Uczestnicy poznają podstawowe cechy materiałów ziarnistych i ich znaczenie w procesie technologicznym oraz podczas projektowania urządzeń. W części praktycznej osobiście ustalą skład frakcyjny produktu sypkiego.

Prowadzący: dr inż. Józef Warechowski, członkowie Studenckiego Koła Naukowego Inżynierii Chemicznej i Procesowej, Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej

CZEKOLADOWE IMPRESJE

03

Czas trwania warsztatów: 3 godz.

Tematyka zajęć: Nektar bogów czyli długa droga czekolady. Po co temperuje się czekoladę? Jak powstają praliny? Wykorzystanie czekolady do stworzenia „zdrowych” przekąsek. Uczestnicy poznają tajniki czekolady, jej historię i znaczenie w dziejach świata. Zapoznani zostają także z jednym z ważniejszych procesów technologicznych, który ma wpływ na cechy jakościowe gotowego wyrobu oraz uczą się przygotowania „zdrowych” przekąsek z czekolady.

Prowadzący: dr inż. Anna Draszanowska, dr inż. Jadwiga Glica, mgr inż. Lidia Kurp

CZY POWINNAM/POWINIENEM STOSOWAĆ DIETĘ? ODŻYWIANIE DZIECI I MŁODZIEŻY

04

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Cel warsztatów: Przybliżenie zależności żywienie-zdrowie i konsekwencji wynikających z nieprawidłowych zachowań żywieniowych.

Tematyka zajęć: Zaburzenia odżywiania charakterystyczne dla młodzieży szkolnej- przyczyny i konsekwencje.

Prowadzący: dr inż. Joanna Ciborska, Katedra Żywienia Człowieka

CZY TO CIASTO JEST ŚWIEŻE? – BADANIA TPA

05

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: Zapoznanie z technikami instrumentalnymi badania żywności. Zajęcia praktyczne. Samodzielne przygotowanie próbek, wykonanie pomiarów i oceny badanych produktów.

Prowadzący: dr inż. Józef Warechowski, członkowie Studenckiego Koła Naukowego Inżynierii Chemicznej i Procesowej, Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności

CZY WIEMY CO PIJEMY?

06

Czas trwania warsztatów: 3 godz.

Tematyka zajęć dydaktycznych: Uczestnicy zajęć dowiedzą się jakie są różnice pomiędzy sokami, nektarami i napojami oraz czy wszystkie wody butelkowane są takimi samymi produktami? W ramach zajęć uczniowie dokonają oceny soków, napojów i wód butelkowanych w aspekcie ich składu, w tym zawartości składników mineralnych, substancji słodzących i innych składników.

Prowadzący: dr inż. Anna Gątorska, Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności, dr inż. Iwona Szerszunowicz, Katedra Biochemii Żywności

EAT MEAT OR NOT TO EAT - ROZMOWA O MIĘSIE

07

Czas trwania warsztatów: 1 godz.

Tematyka wykładu: Zajęcia aktywizujące słuchaczy w formie dyskusji na temat znaczenia żywieniowego mięsa oraz popularnych medialnie opinii na temat mięsa i jego przetwórstwa.

Prowadzący: dr inż. Adam Więk, Katedra Technologii i Chemii Mięsa

ENZYMY I DROBNOUSTROJE W PRODUKCJI ŻYWNOSCI

09

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: Uczniowie poznają rolę i znaczenie drobnoustrojów i enzymów w produkcji żywności. Zobaczymy efekt działania drobnoustrojów i enzymów oraz sprawdzimy czy ich aktywność jest nieograniczona czy są to układy działające na zasadzie perpetuum mobile czy też musimy im pomagać.

Na koniec dowiemy się czy możemy „uwięzić” biokatalizatory i dlaczego to robimy?

Prowadzący: dr inż. Maria Wachowska, doktoranci, członkowie SKN Biotechnologów Żywności, pracownicy naukowo-techniczni, dr hab. Marek Adamczak, prof. UWM, Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności

EKOLOGICZNA PRODUKCJA MIĘSNA

08

Czas trwania warsztatów: spotkanie on-line, 45 min

Prowadzący: przedstawiciele firmy GOODVALLEY

ETAPY POWSTAWANIA CHLEBA – OD ZAKWASU PO AROMATYCZNY BOCHENEK

10

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: Zajęcia praktyczne, w trakcie których otrzymywane będzie pieczywo tradycyjne oraz specjalnego przeznaczenia (np. bezglutenowe). Do przygotowania ciast chlebowych wykorzystane będą drożdże i zakwas. W trakcie zajęć wyjaśnione zostaną przemiany zachodzące na różnych etapach otrzymywania chleba (w podmłodzie, zakwasie, cieście i pieczywie). Otrzymane chleby zostaną ocenione organoleptycznie. Omówione będą również możliwości przedłużenia świeżości pieczywa oraz poprawy jego wartości odżywczej.

Prowadzący: dr hab. inż. Małgorzata Tańska, prof. UWM, Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych

MAGIA ZMYŚLÓW

13

Czas trwania warsztatów: 3 godz.

Tematyka zajęć dydaktycznych: Magia zmysłów to zajęcia poświęcone funkcjonowaniu i percepcji zmysłów sensorycznych (smaku, węchu, czucia, wzroku). W ramach warsztatów będzie można zapoznać się z ogólnymi zasadami funkcjonowania zmysłów, zbadać własną wrażliwość sensoryczną oraz dokonać oceny sensorycznej wybranych produktów spożywczych.

Prowadzący: dr inż. Anna Gątorska, Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności

FAKTY I MITY O SERACH

11

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: Klasyfikacja serów, dodatki stosowane w serowarstwie, tekstura serów, oczkowanie serów, wartość żywnościowa serów

Prowadzący: dr hab. inż. Justyna Żulewska, Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością

GRILLUJ SMACZNIE I ZDROWO

12

WARSZTATY: 5 godz., 12 osób, sezonowo, możliwa partycypacja Szkoły w kosztach surowca

Tematyka warsztatów: Praktyczne przygotowanie przez uczniów mięsnych półproduktów i produktów grillowanych ze wskazaniem procesów jednostkowych decydujących o jakości sensorycznej i bezpieczeństwie zdrowotnym.

Prowadzący: dr inż. Adam Więk, mgr inż. Agata Ziomek - Katedra Technologii i Chemii Mięsa

MAGICZNE SZTUCZKI Z ŻYWNOŚCIĄ W ROLI GŁÓWNEJ

14

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: W programie warsztatów przewidziano kilka sztuczek, jak ustrzec się przed „chemią na talerzu”, czyli pokaz propagujący zdrowe odżywianie wśród młodego pokolenia.

Prowadzący: dr n. wet. inż. Magdalena Polak-Śliwińska, dr inż. Beata Paszczyk - Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności

MIĘSNE PRZETWORY DOMOWE, TO NIE TAKIE TRUDNE

15

Czas trwania warsztatów: 2,5godz.

Liczebność grupy: do 10 osób

Tematyka warsztatów: Zajęcia praktyczne, w trakcie których przygotowywane będą przykładowa kiełbasa i konserwa mięsna. Przetwory poddane zostaną ocenie organoleptycznej. Podczas zajęć omówione zostaną również różne metody utrwalania mięsa i przetworów mięsnych

Prowadzący: dr inż. Janusz Pomianowski, Katedra Technologii i Chemii Mięsa

MŁODZI ODKRYWCY NA TROPIE ZAGADEK CHEMICZNYCH

16

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: W najnowszej odsłonie warsztatów, utrzymanej w detektywistycznym klimacie, na uczestników czekają inspirujące zadania z dziedziny chemii oraz nagrody. Chemiczne laboratorium to miejsce, w którym mogą się dziać rzeczy niezwykłe. Przewodnikami w tej fascynującej podróży są nauczyciele. Zarówno pracując z podręcznikiem, jak i tworząc ciekawe eksperymenty, otwierają uczniów na niezwykły świat nauki.

Prowadzący: dr inż. Beata Paszczyk, dr n. wet. inż. Magdalena Polak-Śliwińska - Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności

MODELOWANIE KOMPUTEROWE

17

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: Zapoznanie z tematyką bryłowego modelowania komputerowego w programie SolidWorks. Zajęcia praktyczne: poznanie podstaw tworzenia projektu bryły (zabawki, mechanizmu) i przetestowanie go w przestrzeni wirtualnej oraz utworzenie pliku komputerowego umożliwiającego wykonanie modelu fizycznego na drukarce 3D

Prowadzący: dr inż. Józef Warechowski, członkowie Studenckiego Koła Naukowego Inżynierii Chemicznej i Procesowej, Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej

"MIKROŚWIAT" W ŻYWNOSCI

18

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: MORFOLOGIA KOMÓRKI EUKARIOTA (PLEŚNIE I DROŹDŹE).

Prowadzący: dr inż. Wioletta Chajęcka, Katedra Mikrobiologii Przemysłowej i Żywności

OCENA WARTOŚCI ODŻYWCZEJ TŁUSZCZÓW JADALNYCH

19

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: Na podstawie zawartości kwasów tłuszczowych różnych tłuszczów jadalnych, oznaczonych metodą chromatograficzną (GC), uczestnicy warsztatów będą oceniać ich wartość odżywczą i przydatność technologiczną.

Prowadzący: dr inż. Ryszard Rafałowski; dr inż. Beata Paszczyk, Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności

PRODUKCJA BEZPIECZNYCH WYROBÓW SPOŻYWCZYCHY

20

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Cel warsztatów: Podstawy prawne bezpieczeństwa żywności. Zagrożenia biologiczne, fizyczne, chemiczne i alergenowe. Terroryzm żywnościowy i oszustwa żywnościowe. Dobre praktyki produkcyjne i higieniczne GMP/GHP. Obowiązki producentów w zakresie bezpieczeństwa produktów żywnościowych. Podstawy zasad HACCP.

Prowadzący: dr inż. Waldemar Dzwolak, Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością

RODZIME SUPEROWOCE - ICH MOC DIETETYCZNA I PRZETWÓRCZA

21

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: Superowoce to nie tylko drogie, egzotyczne, rzadko spotykane owoce, płynące do Europy z cieplejszych stron świata. Superowoce rosną także w Polsce. Konsumenci XXI wieku pożądamy produktów innowacyjnych, wyróżniających się wysoką zawartością substancji prozdrowotnych. Na zajęciach praktycznych otrzymywane będą soki przecierowe zawierające wybrane superowoce oraz określony zostanie ich wpływ na cechy organoleptyczne i dietetyczne produktu.

Prowadzący: dr inż. Justyna Bojarska, Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych

SEPARUJE ZWIĄZKI, ALE ŁĄCZY LUDZI – RZECZ O CHROMATOGRAFII

22

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: Uczestnicy warsztatów zapoznają się z „chromatograficznym obiegiem” chromatografu gazowego i cieczowego, jak również będą świadkami kilku eksperymentów z wykorzystaniem tych technik.

Prowadzący: dr n. wet. inż. Magdalena Polak-Śliwińska, dr inż. Beata Paszczyk - Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności

SOUS-VIDE: JAK UGRYŻĆ TO MIĘSO?

23

Czas trwania warsztatów: 2 godz., grupa do 10 osób, możliwość przeprowadzenia równoległe zajęć dla 2 grup 10 osobowych;

Tematyka warsztatów: Zajęcia praktyczne, w ramach których uczestnicy zapoznają się z wykorzystaniem techniki sous-vide do przygotowania potraw z mięsa (przygotowanie mięsa do obróbki, ocena organoleptyczna otrzymanych produktów). Podczas zajęć zostaną omówione także zmiany zachodzące w mięsie w trakcie obróbki cieplnej.

Prowadzący: dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła, prof. UWM, oraz dr hab. inż. Katarzyna Tkacz, Katedra Technologii i Chemii Mięsa

SPACEREM PO HALI TECHNOLOGICZNEJ KATEDRY MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ

24

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: Zapoznanie uczestników spotkania się z maszynami i urządzeniami do produkcji większości wyrobów mleczarskich takich jak: lody, mleko spożywcze, mleko zagęszczone, mleko w proszku, mleko mikrofiltrowane, mleko UHT, twarogi, serek wiejski, sery dojrzewające. Zapoznanie z systemami mycia urządzeń i instalacji w przetwórstwie mleka, systemem komputerowej kontroli procesów oraz laboratorium szybkiej analizy surowca.

Prowadzący: dr hab. inż. Jarosław Kowalik, prof. UWM, mgr inż. Waldemar Brandt, dr inż. Marika Bielecka, mgr inż. Justyna Ziajka, Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością

ŚWIAT SŁODKOŚCI W ŻYWNOŚCI

25

Czas trwania warsztatów: 3 godz.

Tematyka zajęć dydaktycznych: Uczestnicy zajęć dowiedzą się jakie substancje są odpowiedzialne za słodycz produktów żywnościowych. Czy takimi związkami są tylko cukry? Czy organizm człowieka może uzależnić się od cukru? Sprawdzą atrakcyjność sensoryczną wybranych produktów żywnościowych w aspekcie zawartości różnych substancji słodzących, odkryją pochodzenie tych związków, w tym obecność naturalnych substancji słodzących.

Prowadzący: dr inż. Iwona Szerszunowicz - Katedra Biochemii Żywności, dr inż. Anna Gątorska - Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności

TAJEMNICE I SEKRETY CENTRUM GASTRONOMII Z DIETETYKĄ I BIOOCENĄ ŻYWNOŚCI

26

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: Prezentacja możliwości technologicznych i badawczych nowoczesnego centrum dydaktyczno- naukowego.

Prowadzący: dr hab. inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM, Katedra Żywienia Człowieka

TAJEMNICE LABORATORIUM ANALITYCZNEGO

27

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: W czasie warsztatów wyjaśnimy, dlaczego ważne jest wykonywanie analiz i do czego wykorzystywane są uzyskane wyniki. Zaprezentujemy wyposażenie różnych pracowni analitycznych i pokażemy, do czego służy znajdująca się w nich aparatura i szkło laboratoryjne. Dla wyjątkowo ciekawych świata nauki zaproponujemy wykonanie prostych analiz laboratoryjnych.

Prowadzący: dr hab. inż. Joanna Klepacka, prof. UWM, dr inż. Elżbieta Tońska, Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności

WŁAŚCIWOŚCI REOLOGICZNE A JAKOŚĆ PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

29

Czas trwania warsztatów: 3 godz.

Tematyka warsztatów: Zapoznanie z pojęciem reologii żywności oraz jej wpływem na wytwarzanie produktów spożywczych. Zajęcia praktyczne dotyczące budowy i działania reometru rotacyjnego oraz wykorzystania technik pomiarowych właściwości reologicznych surowców i produktów spożywczych.

Prowadząca: dr inż. Elżbieta Haponiuk, Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności

TECHNOLOGIA PRODUKCJI PIWA

28

Czas trwania zajęć: 2 godz.

Cel i tematyka zajęć: Technologia piwowarska w przyswajalnej formie, zapoznanie z procesem: pracownia mini browaru, ocena i charakterystyka surowców piwowarskich, półproduktów, produktu końcowego.

Prowadzący: dr inż. Małgorzata Lewandowska, dr inż. Maria Wachowska, doktoranci, członkowie SKN Biotechnologów Żywności, Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności

WYKORZYSTANIE ZMYŚŁÓW W OCENIE ŻYWNOCI

30

Czas trwania warsztatów: 3 godz.

Tematyka warsztatów: Charakterystyka podstawowych zmysłów i czynniki wpływające na ich sprawność. Sprawdzenie wrażliwości sensorycznej zmysłów za pomocą wybranych testów. Metody stosowane w ocenach konsumenckich i ich wykorzystanie w ocenie wybranych produktów żywnościowych

Prowadzący: dr hab. inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM, dr hab. inż. Marzena Danowska-Oziewicz, prof. UWM, dr inż. Agnieszka Narwojsz

ŻYWNOSĆ TRADYCYJNA, A ŻYWNOSĆ REGIONALNA

Czas trwania warsztatów: 3 godz.

Tematyka warsztatów: Tematyka zajęć dydaktycznych: Aspekty historyczne i kulturowe wytwarzania żywności regionalnej i tradycyjnej. Tajniki warmińsko-mazurskiej kuchni. Wartość odżywcza regionalnych i tradycyjnych specjałów.

Uczestnicy po wstępie teoretycznym samodzielnie przygotowują wybrane dania tradycyjne i regionalne z warmińsko-mazurskiej kuchni (np. plince ziemniaczane, szneki z glancem, dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami, kuch, chrusty). Zapoznani zostaną z wartością odżywczą przygotowanych potraw.

Prowadzący: dr inż. Jadwiga Glica, mgr inż. Lidia Kurp

31

pomysły na temat spotkania
możecie
też zgłosić sami :)

... albo spotkać się on - line

CZY TY TO CZUJESZ?

Czas trwania warsztatów: 2 godz.

Tematyka warsztatów: Czy człowiek może być skutecznym "aparatem" w ocenie żywności? Przekonaj się razem z nami jak sprawdzić swoje zmysły i wykorzystać je jako skuteczne narzędzie w ocenie jakości żywności. Będzie smacznie, aromatycznie i kolorowo

Prowadzący: dr inż. Marta Czarnowska-Kujawska

32

możemy przyjechać
z tematami do Was:)

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU



dr inż. Katarzyna Staniewska
Przewodnicząca zespołu ds promocji
Wydziału Nauki o Żywności

katarzyna.staniewska@uwm.edu.pl



dr inż. Marika Bielecka
Koordynator
ds kontaktu ze szkołami

marika.bielecka@uwm.edu.pl

