

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

UNIwersytet WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

FOOD TALK

2.0.

**OFERTA
DYDAKTYCZNA
DLA SZKÓŁ ŚREDNICH**



WWW.UWM.EDU.PL/WNZ

UNIwersytet
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE





OFERTA DYDAKTYCZNA DLA SZKÓŁ ŚREDNICH W ROKU AKADEMICKIM 2026/2027

Wydział Nauki o Żywności, UWM w Olsztynie zaprasza uczniów szkół średnich do udziału w nowej odsłonie warsztatów FoodTalk 2.0. Przygotowaliśmy rozbudowaną ofertę zajęć o zróżnicowanej tematyce, pozwalających poznać świat nauki o żywności od strony praktycznej. Podczas warsztatów uczestnicy będą mogli samodzielnie zbadać jakość produktów spożywczych, wytworzyć wybrane produkty, przeprowadzić analizy laboratoryjne żywności oraz odkryć wiele innych ciekawych zagadnień związanych z nowoczesną technologią żywności.

Poniżej przedstawiamy aktualny wykaz warsztatów dostępnych w ramach programu FoodTalk 2.0.

REZERWACJA TERMINÓW:

W celu zarezerwowania terminu warsztatów prosimy o przesłanie zgłoszenia z co najmniej 2-tygodniowym wyprzedzeniem na adres: [**foodtalk@uwm.edu.pl**](mailto:foodtalk@uwm.edu.pl).

W WIADOMOŚCI PROSIMY PODAĆ:

1. pełną nazwę szkoły oraz numer telefonu do kontaktu,
2. liczbę uczniów biorących udział w zajęciach oraz klasę, do której uczniowie uczęszczają,
3. preferowany temat warsztatów.

Po otrzymaniu zgłoszenia skontaktujemy się z Państwem w celu ustalenia szczegółów organizacyjnych.

UWAGA:

O przyjęciu na warsztaty **decyduje kolejność zgłoszeń szkół (data wpłynięcia wiadomości e-mail).**

L.P.	SPIS TEMATÓW
1	Beauty of Bacteria.
2	Bo konsystencja ma znaczenie!
3	Cheese Code: Fakty i mity o serze!
4	Chromatografia – separuje związki, łączy entuzjastów.
5	Czy warto jeść pieczywo, a jeżeli tak - to jakie?
6	Czy białka w Twojej diecie grają fair?
7	Czy można jeść w zgodzie ze sobą w świecie instagramowych filtrów i nierzeczywistych standardów?
8	Czy rtęć stanowi zagrożenie dla Naszego organizmu? Oznaczanie rtęci w różnych surowcach i produktach spożywczych.
9	Czy to ciasto jest świeże? Badanie TPA.
10	Czy wiemy co pijemy?
11	Dekodujemy E-dodatki: Sprawdź, co masz w koszyku.
12	Dlaczego chleb rośnie, a jogurt kwaśnieje? Biotechnologia - od kuchni do laboratorium.
13	DNA w truskawce – izolujemy od życia.
14	Dziennik Diety – Twój pierwszy krok do lepszych wyborów żywieniowych.
15	Eat meat or not to eat - rozmowa o mięsie.

L.P.	SPIS TEMATÓW
16	Excel to podstawa w przemyśle i usługach.
17	Fat Lab: jaki jest skład Twoich ulubionych tłuszczów!
18	Granulacja w praktyce!
19	Grill Masterclass.
20	Ice Cream Lab: Stwórz swój smak i oceniaj lody jak ekspert.
21	Inżynieria żywności – jak technologia zmienia to, co jemy?
22	Mięsne przetwory domowe, to nie takie trudne.
23	Lab Backstage.
24	Małe wielkie odkrycia i innowacje – o ludziach nauki i rezultatach ich pomysłowości.
25	Mleko wszystkimi zmysłami – jak oceniamy jakość produktów mleczarskich?
26	Młodzi detektywi w laboratorium na tropie zagadek chemicznych.
27	Modelowanie komputerowe – od pomysłu do wydruku 3D.
28	Monoporcje – Mały Format, Wielki Efekt.
29	Mąka pod kontrolą – jak powstaje idealny bochenek!
30	Olej pod lupą!

L.P.	SPIS TEMATÓW
31	Polarne, niepolarne? Metody chromatograficzne.
32	Mięsne przetwory domowe, to nie takie trudne.
33	Roślinne hity: wegańskie kremy, burgery i batony „zero waste”
34	Sausage Lab: Craftowa Biała od Zera!
35	Sensory Lab: Rozkoduuj swój smak i węch.
36	Spacerem po hali technologicznej Katedry Mleczarstwa i Zarządzania Jakością.
37	Superowoce rosną bliżej, niż myślisz!
38	Suszenie 2.0. Inżynieria od kuchni.
39	Świat słodkości w żywności.
40	Utrwalanie żywności – od tradycyjnych metod do nowoczesnych technologii.
41	Z komputerem do kuchni – jak szuka się bioaktywnych związków w białkach?
42	Zajrzyj za kuliszy Centrum gastronomii z dietetyką i biooceną żywności!
43	Zanurz się w fascynujący mikroświat żywności!
44	Zaprojektuj viralowy produkt przyszłości na rynek żywności.
45	Czy wszystko co kwaśne zakwasza? Laboratoryjne badanie kwasowości produktów.



**OFERTA DYDAKTYCZNA
DLA SZKÓŁ ŚREDNICH
W ROKU AKADEMICKIM 2026/2027**

L.P.	SPIS TEMATÓW
46	Czy wszystko co kwaśne zakwasza? Laboratoryjne badanie kwasowości produktów.
47	Od mleka do analizy sensorycznej – jak powstaje ser zwarowy?
48	Żywność fermentowana i probiotyki - od jogurtu do kapsułki.
49	Żywność tradycyjna i regionalna - od teorii do kuchni.
50	Jak drukujemy żywność ?

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
1	Beauty of Bacteria. Zobacz to, co niewidoczne gołym okiem! Poczuj się jak naukowiec z serialu kryminalnego. Na warsztatach opanujesz techniki przygotowania preparatów, poznasz morfologię komórek bakterii i zrobisz fotki, których zazdrościłby Ci każdy mikrobiolog. Zmień szkiełko podstawowe w portal do mikroświata.	2	24	Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa	dr hab. inż. Wioleta Chajęcka-Wierzchowska, prof. UWM
2	Bo konsystencja ma znaczenie! Poznasz podstawy reologii żywności i dowiesz się, jak lepkość, sprężystość czy płynięcie wpływają na jakość produktów. W części praktycznej zobaczysz, jak działa reometr rotacyjny i samodzielnie wykonasz pomiary wybranych surowców lub produktów. Nauczysz się interpretować wyniki i zrozumiesz, dlaczego tekstura to klucz do sukcesu technologicznego.	3	20	Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności	dr inż. Elżbieta Haponiuk
3	Cheese Code: Fakty i mity o serze! Przyjdź na zajęcia, gdzie robimy fact-checking wszystkiego, co wiesz o serach! Skąd biorą się oczka w serze? Jak powstaje idealna tekstura i co tak naprawdę jest w składzie Twoich ulubionych plasterków. Poznasz tajniki klasyfikacji serów i dodatków, które sprawiają, że ser smakuje tak dobrze. Krótko i konkretnie: nauczymy Cię czytać ser jak profesjonalista, żebyś zawsze wybierał to, co najlepsze!	2	30	Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością	dr hab. inż. Justyna Żulewska, prof. UWM
4	Chromatografia – separuje związki, łączy entuzjastów. Zajrzyj do środka „chromatograficznego obiegu” zarówno chromatografów cieczowych, jak i gazowych, także sprzężonych ze spektrometrem mas: zobacz na własne oczy, w jaki sposób przyrząd „rozpoznaje” setki związków w jednej próbce, pełny cykl pracy aparatu – od wprowadzenia próbki po wynik na ekranie, kilka widowiskowych eksperymentów, demonstrujących moc tych technik, wybrane zastosowania w kontroli jakości żywności i ochronie środowiska. To nie nudna teoria – to prawdziwe laboratorium i chemia, która zmienia świat!	2	15	Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności	dr n. wet. inż. Magdalena Polak-Śliwińska

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
5	Czy warto jeść pieczywo, a jeżeli tak - to jakie? Wykład w formule online; historia produkcji pieczywa, metody jego produkcji i asortymenty - w aspekcie jego wartości odżywczej, jak również mitów/ wątpliwości związanych z jego spożyciem w czasach współczesnych.	1	30	Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych	prof. dr hab. Katarzyna Majewska
6	Czy białka w Twojej diecie grają fair? Dowiesz się, jak mikroskopijne struktury białek – epitopy – potrafią oszukać układ odpornościowy, wywołując gwałtowną reakcję alergiczną. Przeanalizujemy profil najsilniejszych alergenów pokarmowych i sprawdzimy, jak zaawansowana technologia pozwala nam dziś projektować żywność hipoalergiczną. Nauczymy Cię również dekodować skomplikowane oznaczenia na etykietach, byś mógł podejmować w pełni świadome decyzje zakupowe.	2	25	Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych	prof. dr hab. Iwona Konopka
7	Czy można jeść w zgodzie ze sobą w świecie instagramowych filtrów i nierzeczywistych standardów? To spotkanie łączy wykład z elementami warsztatowymi, podczas których przyjrzymy się mechanizmom jedzenia emocjonalnego oraz temu, jak otoczenie wpływa na postrzeganie ciała. Nauczysz się rozpoznawać komunikaty płynące z organizmu i oddzielać fakty od dietetycznych mitów. Porozmawiamy o tym, jak budować zdrowszą relację z jedzeniem i własnym wizerunkiem.	2	20	Katedra Żywienia Człowieka	dr inż. Joanna Ciborska
8	Czy rtęć stanowi zagrożenie dla Naszego organizmu? Oznaczanie rtęci w różnych surowcach i produktach spożywczych. Na zajęciach zapoznasz się z metodami analitycznymi oznaczania rtęci oraz zasadą działania analizatora DMA-80. W części praktycznej wykonasz oznaczenia rtęci w żywności, a wspólnie omówicie otrzymane wyniki. Poznasz wpływ rtęci na organizm człowieka i dowiesz się, czy i w jakim stopniu stanowi ona zagrożenie dla Twojego zdrowia.	2	6	Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności	dr inż. Joanna Łuczyńska

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
9	Czy to ciasto jest świeże? Badanie TPA. Zapoznaj się z technikami instrumentalnymi badania żywności. Podczas zajęć praktycznych samodzielnie przygotujesz próbki, wykonasz wybrane pomiary i ocenisz wybrane produkty.	2	20	Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności	dr inż. Józef Warechowski
10	Czy wiemy co pijemy? Dowiesz się jakie są różnice pomiędzy sokami, nektarami i napojami oraz czy wszystkie wody butelkowane są takimi samymi produktami? W ramach zajęć dokonasz oceny soków, napojów i wód butelkowanych, poznasz ich skład, w tym zawartości składników mineralnych, substancji słodzących czy innych składników.	3	24 forma wyjazdowa i stacjonarna	Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności, Katedra Biochemii Żywności	dr inż. Anna Gątorska, dr inż. Iwona Szerszunowicz
11	Dekodujemy E-dodatki: Sprawdź, co masz w koszyku. Jak być świadomym konsumentem, jak interpretować informacje zawarte na opakowaniu produktu i wykorzystać je w podejmowaniu decyzji o zakupie, co kryje się w kupowanej żywności, co oznaczają tajne szyfry E-XXX? Tego dowiesz się na tych niezwykle inspirujących zajęciach.	2	18	Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności	dr inż. Krystyna Wiśniewska
12	Dlaczego chleb rośnie, a jogurt kwaśnieje? Biotechnologia - od kuchni do laboratorium. Zapoznaj się z metabolicznymi procesami fermentacyjnymi i ich zastosowaniem w produkcji żywności. Zajęcia praktyczne dotyczące aktywności mikroorganizmów, przemian chemicznych oraz wpływu warunków środowiska na efektywność procesu i cech powstających produktów.	2	24	Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności	dr hab. inż. Agnieszka Jankowska, dr inż. Maria Wachowska, mgr Aleksandra Potaś

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
13	DNA w truskawce – izolujemy od życia. Podczas warsztatów poznasz podstawy biologii molekularnej. Samodzielnie wyizolujesz DNA z materiału roślinnego i zobaczysz je „gołym okiem”. Pokażemy Ci, że informacja genetyczna obecna jest w każdej żywej komórce, także w żywności. To punkt wyjścia do rozmowy o GMO, biotechnologii i nowoczesnej nauce o żywności.	2	12	Katedra Biochemii Żywności	pracownicy Katedry Biochemii Żywności
14	Dziennik Diety – Twój pierwszy krok do lepszych wyborów żywieniowych. Podczas spotkania dowiesz się, jak w prosty i realistyczny sposób budować zdrowsze nawyki żywieniowe – bez restrykcyjnych diet i chwilowych „postanowień od poniedziałku”. Poznasz zasady prawidłowego żywienia oparte na aktualnych rekomendacjach oraz zobaczysz, jak bezpłatna aplikacja „Dziennik Diety” pomaga kontrolować codzienne wybory. Sprawdzisz, jak działa aplikacja w praktyce, jak analizować swoje posiłki i jak wykorzystać ją jako narzędzie do świadomego dbania o zdrowie na co dzień.	1	25	Katedra Żywienia Człowieka	dr hab inż. Joanna Kowalkowska, dr inż. Ewa Niedźwiedzka, dr inż. Beata Stasiewicz
15	Eat meat or not to eat - rozmowa o mięsie. Wchodzimy w środek jednej z najgorętszych dyskusji w internecie! Czy mięso to niezbędne paliwo dla organizmu, czy może produkt, którego czas już minął? Zapraszamy na otwarte starcie z faktami i mitami. Weźmiemy na warsztat popularne opinie i trendy żywieniowe. Sprawdzimy, co w przetwórstwie jest nauką, a co tylko marketingowym szumem. Dołącz do dyskusji, w której liczą się argumenty, a nie puste hasła.	2	30	Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa	dr inż. Adam Więk
16	Excel to podstawa w przemyśle i usługach. Praktyczne zajęcia komputerowe wyjaśniające, jak radzić sobie z dużą ilością danych. "Porządkowanie" danych. Wyznaczanie przedziałów klasowych. Formuły statystyk opisowych. Tworzenie histogramu. Wykorzystanie dodatku Analysis ToolPak.	2	20	Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością	dr inż. Aneta Dąbrowska, dr inż. Justyna Tarapata, dr inż. Adriana Łobacz

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
17	Fat Lab: jaki jest skład Twoich ulubionych tłuszczów! Weź udział w warsztatach, podczas których wejdziesz w temat tego, co jesz! Dowiedz się do czego służy profesjonalna chromatografia gazowa (GC). Razem prześwietlimy profile kwasów tłuszczowych i ocenimy, który produkt to faktycznie „healthy choice”, a który lepiej odpuścić w kuchni. Dowiesz się, jak nauka definiuje tłuszcze i nauczysz się czytać skład jak pro-inżynier. Dzięki zajęciom sam mądrze wybierzesz to, co wylądować na Twojej patelni!	2	24	Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności	dr inż. Ryszard Rafałowski
18	Granulacja w praktyce! Podczas zajęć poznasz właściwości materiałów ziarnistych i ich znaczenie w procesach technologicznych oraz projektowaniu urządzeń przemysłowych. W części praktycznej określisz skład frakcyjny produktu sypkiego, ucząc się metod analizy granulometrycznej. Zobaczysz, jak wielkość cząstek wpływa na jakość i funkcjonalność produktu.	2	20	Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności	dr inż. Józef Warechowski
19	Grill Masterclass. Na tych zajęciach bierzemy na warsztat mięso. Będziesz miał okazję własnoręcznie przygotować grillowe klasyki, ucząc się przy tym zarządzać procesem, tak żeby wyciągnąć z mięsa maksimum smaku i tekstury, a także z zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego.	5	12	Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa	dr inż. Adam Więk, mgr inż. Patrik Wiśniewski
20	Ice Cream Lab: Stwórz swój smak i oceniaj lody jak ekspert. Podczas zajęć wejdziesz do świata lodów od kuchni – zaprojektujesz własny smak, przeprowadzisz mini-eksperymenty i sprawdzisz, jak skład wpływa na teksturę oraz jakość produktu. Nauczysz się oceniać lody jak profesjonalista, wykorzystując sensorykę i naukowe podejście. To połączenie kreatywności, technologii żywności i dobrej zabawy w stylu food science.	4	20	Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością	dr inż. Adriana Łobacz, mgr inż. Sławomir Wiśniewski, dr inż. Krzysztof Siemianowski, dr inż. Marika Bielecka

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
21	Inżynieria żywności – jak technologia zmienia to, co jemy? Prezentacja wskaże, jak inżynieria żywności realnie wpływa na to, co trafia na nasze talerze – od projektowania procesów produkcyjnych po jakość i bezpieczeństwo produktów. Uczniowie dowiedzą się, jak nowoczesne technologie, automatyzacja i innowacje pomagają tworzyć żywność lepiej dopasowaną do potrzeb współczesnych konsumentów. Poruszone zostaną także kwestie zrównoważonego rozwoju, efektywności produkcji oraz roli inżynierów w budowaniu konkurencyjnego i nowoczesnego przemysłu spożywczego. To spojrzenie na branżę spożywczą od strony technologii, która stoi za codziennymi produktami.	2	15	Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności	dr inż. Elżbieta Haponiuk
22	Jak powstaje ser – droga od mleka do bloku. W praktyce zapoznasz się z etapami produkcji serów typu holenderskiego poprzez udział w procesie produkcji realizowanym w skali ćwierćtechnicznej. Dowiesz się jak wyglądają i do czego służą kocioł serowarski, prasy, dodatki serowarskie (chlorek wapnia, kultura starterowa, preparat enzymatyczny) i zabiegi technologiczne tj. pasteryzacja, normalizacja, krzepnięcie, obróbka skrzepu, prasowanie, solenie, dojrzewanie) oraz aparatura do szybkich analiz. A na koniec czeka Cię ocena organoleptyczna serów holenderskich komercyjnych.	4	10	Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością	dr inż. Krzysztof Siemianowski, mgr inż. Sławomir Wiśniewski, mgr inż. Roman Łaszek
23	Lab Backstage. Pokażemy Ci, jak wyglądają i jak działają miejsca, w których nauka zamienia się w konkretne dane. Poznasz sprzęt, dowiesz się, dlaczego wyniki analiz laboratoryjnych mają realny wpływ na to, co jemy. Na warsztatach sam wejdiesz w rolę analityka. Rozkoduj z nami labowe tajemnice i zobacz, jak inspirująca może być to praca.	2	20	Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności	dr hab. inż. Joanna Klepacka, prof. UWM, dr inż. Elżbieta Tońska, dr inż. Aleksandra Purkiewicz, Piotr Kuriata
24	Małe wielkie odkrycia i innowacje – o ludziach nauki i rezultatach ich pomysłowości. Nauka napędza naszą codzienność, ale czy każda nowinka to faktycznie game-changer? Na wykładzie demaskujemy przesadne obietnice i sprawdzamy, kiedy ambitne pomysły przyniosły więcej szkody niż pożytku. Poznaj różnicę między zwykłym wynalazkiem a realną innowacją oraz sam stwórz listę technologii, których serio potrzebujemy, by przetrwać XXI wiek. Sprawdź, co jest hitem, a co totalnym fakenewsem w świecie postępu!	2	30	Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności	dr n. wet. inż. Magdalena Polak-Śliwińska

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
25	Mleko wszystkimi zmysłami – jak oceniamy jakość produktów mleczarskich? Interaktywne warsztaty, podczas których dowiesz się, jak za pomocą wzroku, zapachu, smaku i dotyku ocenia się produkty mleczarskie. Dowiesz się, czym jest analiza sensoryczna, jak rozpoznać cechy dobrej jakości produktów oraz jak wygląda praca specjalistów zajmujących się oceną żywności. Zajęcia łączą wiedzę z praktycznymi ćwiczeniami i elementami degustacji.	1,5	12 (bez alergii na białka mleka oraz nietolerancji laktozy)	Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością	dr inż. Marika Bielecka, mgr inż. Anna Lis, mgr inż. Justyna Ziajka
26	Młodzi detektywi w laboratorium na tropie zagadek chemicznych. W najnowszej, detektywistycznej edycji warsztatów czekają na Ciebie pasjonujące zadania chemiczne i ciekawe nagrody. Laboratorium chemiczne to miejsce pełne niespodzianek i niezwykłych zjawisk. Nauczyciele – przeprowadzając fascynujące eksperymenty – odkrywają przed uczniami magiczny świat nauki.	2	15	Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności	dr n. wet. inż. Magdalena Polak-Śliwińska, dr inż. Beata Paszczyk
27	Modelowanie komputerowe – od pomysłu do wydruku 3D. Podczas zajęć wejdiesz w świat projektowania 3D i poznasz podstawy bryłowego modelowania komputerowego w programie SolidWorks. Krok po kroku stworzysz własny projekt bryły – np. zabawki lub prostego mechanizmu – przetestujesz go w przestrzeni wirtualnej, a następnie przygotujesz plik umożliwiający wykonanie fizycznego modelu na drukarce 3D.	2	20	Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności	dr inż. Józef Warechowski
28	Monoporcje – Mały Format, Wielki Efekt. Podczas zajęć odkryjesz, czym naprawdę jest monoporcja i jakie cechy sprawiają, że mały deser robi wielkie wrażenie – od idealnej struktury i balansu smaków po efektowny wygląd. Krok po kroku przygotujesz monoporcje zarówno na zimno, jak i na ciepło, poznając technologię ich wykonania oraz zasady profesjonalnej prezentacji. Na koniec zaprojektujesz własny słodki stół – tak, aby był nie tylko estetyczny i spójny wizualnie, ale też przemyślany pod względem kompozycji i doboru deserów.	3	15	Katedra Żywienia Człowieka	dr inż. Anna Draszanowska, dr inż. Jadwiga Glica, mgr inż. Lidia Kurp

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
29	Mąka pod kontrolą – jak powstaje idealny bochenek! Podczas warsztatów własnoręcznie przygotujesz pieczywo tradycyjne i specjalnego przeznaczenia (np. bezglutenowe), pracując zarówno na drożdżach, jak i zakwasie. Prześledzisz krok po kroku procesy zachodzące w podmłodzie, zakwasie, cieście i gotowym bochenku. Nauczysz się oceniać jakość pieczywa, poznasz sposoby przedłużania jego świeżości oraz zwiększania wartości odżywczej. A na koniec – degustacja efektów Twojej pracy!	2	24	Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych	dr hab. inż. Małgorzata Tańska, prof. UWM
30	Olej pod lupą! To interaktywny wykład online, w którym sprawdzimy, który tłuszcz najlepiej sprawdzi się na zimno, a który do smażenia. Porozmawiamy o profilach kwasów tłuszczowych, stabilności oksydacyjnej i wpływie olejów roślinnych na zdrowie. Obalimy popularne mity i wspólnie przedyskutujemy, jak świadomie wybierać tłuszcze w codziennej diecie.	1	25	Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych	Dr inż. Grzegorz Dąbrowski
31	Polarne, niepolarne? Metody chromatograficzne. Czym jest polarność związku chemicznego? Jakie rodzaje cząsteczek występują w przyrodzie? Od czego zależy lotność i rozpuszczalność różnych substancji? Jak wykorzystać te właściwości w metodach chromatograficznych? Jak zachowują się różne substancje podczas rozdzielów chromatograficznych. Tego wszystkiego dowiesz się na zajęciach połączonych z prezentacją urządzeń do chromatografii.	1,5	2	Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością	dr hab. inż. Michał Smoczyński, prof. UWM
32	Mięsne przetwory domowe, to nie takie trudne. 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.	2,5	15	Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa	dr inż. Janusz Pomianowski

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
33	Roślinne hity: wegańskie kremy, burgery i batony „zero waste”. Zajęcia praktyczne, podczas których przygotujesz wegańskie produkty spożywcze zgodnie z zasadą „zero waste”. Produkty powstaną z wykorzystaniem orzechów, preparatów białkowych (z grochu, soi, bobiku) oraz prebiotyków. Pokażemy Ci jak powstają roślinne analogi mięsa, a uzyskane produkty ocenimy organoleptycznie.	1,5	24	Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych	dr hab. inż. Dorota Ogrodowska, prof. UWM
34	Sausage Lab: Craftowa Biała od Zera! Warsztaty, podczas których wejdiesz w rolę technologa żywności i rzemieślnika w jednym. Od podstaw stworzysz własną białą kiełbasę, pilnując jakości i oczywiście smaku. Nauczysz się profesjonalnych patentów na produkt idealny, zarówno do domowego użytku, jak i na większą skalę. Zajęcia zwieńczone degustacją.	3	12	Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa	dr inż. Tomasz Żmijewski
35	Sensory Lab: Rozkoduuj swój smak i węch. Podczas warsztatów sprawdzisz, jak wzrok, węch i dotyk współpracują (lub rywalizują), tworząc to, co czujesz na języku. Zrobimy test Twojej wrażliwości sensorycznej. Dowiesz się jak Twoje zmysły reagują na nietypowe bodźce. Przetestujemy też wybrane produkty spożywcze.	3	12	Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności	dr inż. Anna Gątorska
36	Spacerem po hali technologicznej Katedry Mleczarstwa i Zarządzania Jakością. Tour po hali to wiedza mleczarska od kuchni. Tu dowiesz się jak wytwarzane są lody, serki wiejskie, sery dojrzewające czy mleko UHT. Pokażemy Ci maszyny i urządzenia w akcji, komputery sterujące całą produkcją i uchylimy wrota naszych laboratoriów, gdzie opracowujemy nowe receptury i analizujemy parametry jakościowe. To czysty konkretny o tym, jak technologia tworzy nowoczesne mleczarstwo. Zero nudy, sam vibe innowacji!	2	20	Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością	dr hab. inż. Jarosław Kowalik, prof. UWM

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
37	Superowoce rosną bliżej, niż myślisz! Podczas zajęć odkryjesz potencjał polskich owoców bogatych w związki bioaktywne. W części praktycznej przygotujesz soki przecierowe z wybranych surowców i sprawdzisz, jak wpływają one na smak, barwę i wartość odżywczą produktu. Dowiesz się, jak wykorzystać ich potencjał w tworzeniu nowoczesnych, funkcjonalnych produktów spożywczych.	2	25	Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych	dr inż. Justyna Bojarska
38	Suszenie 2.0. Inżynieria od kuchni. Suszenie jako sposób na przedłużenie trwałości niektórych produktów spożywczych. Warsztat z suszenia to teoria i praktyka w pigułce. Samodzielnie włączysz urządzenie i sprawdzisz, jak technologia zmienia surowiec w gotowy produkt. Zobacz, jak działają profesjonalne suszarnie i poczuć się inżynierem!	2	12	Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności	dr hab. inż. Fabian Dajnowiec
39	Świat słodkości w żywności. Na zajęciach dowiesz się jakie substancje są odpowiedzialne za słodycz produktów żywnościowych. Czy takimi związkami są tylko cukry? Czy organizm człowieka może uzależnić się od cukru? Sprawdzisz atrakcyjność sensoryczną wybranych produktów żywnościowych w aspekcie zawartości różnych substancji słodzących, odkryjesz pochodzenie tych związków, w tym obecność naturalnych substancji słodzących.	3	24 forma wyjazdowa i stacjonarna	Katedra Biochemii Żywności, Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności	dr inż. Iwona Szerszunowicz, dr inż. Anna Gątorska
40	Utrwalanie żywności – od tradycyjnych metod do nowoczesnych technologii. Wyjaśnienie czym jest utrwalanie żywności, charakterystyka metod tradycyjnych i nowoczesnych. Analiza czynników mających wpływ na trwałość żywności. Zajęcia praktyczne dotyczące skuteczności wybranych metod utrwalania żywności.	2	24	Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności	dr hab. inż. Agnieszka Jankowska, dr inż. Maria Wachowska, mgr Aleksandra Potaś

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
41	Z komputerem do kuchni – jak szuka się bioaktywnych związków w białkach? Warsztaty pokazują, że nowoczesna nauka o żywności łączy chemię, biologię i informatykę. Dowiesz się, czym są bioaktywne peptydy oraz jak przy pomocy komputerów można przewidywać ich działanie jeszcze przed wykonaniem eksperymentów w laboratorium. Zobaczysz, jak z wykorzystaniem baz danych i prostych narzędzi bioinformatycznych można „przewidzieć”, jakie fragmenty białek mogą wykazywać właściwości prozdrowotne.	2	12	Katedra Biochemii Żywności	pracownicy Katedry Biochemii Żywności
42	Zajrzyj za kulisy Centrum gastronomii z dietetyką i biooceną żywności! Podczas prezentacji poznasz możliwości technologiczne i badawcze pracowni Centrum, zobaczysz specjalistyczny sprzęt oraz dowiesz się, jak powstają innowacyjne projekty z zakresu gastronomii, dietetyki i biooceny żywności. To wyjątkowa okazja, by odkryć, jak nauka łączy się z praktyką i jak wygląda praca badawcza „od kuchni”.	2	25	Katedra Żywienia Człowieka	dr hab. inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM, dr. inż. Agnieszka Narwojsz, dr inż. Anna Danielewicz
43	Zanurz się w fascynujący mikroświat żywności! Podczas warsztatów odkryjesz, jak zbudowane są komórki eukariotyczne na przykładzie pleśni i drożdży. Nauczysz się rozpoznawać je pod mikroskopem. Poznasz różnice między nimi oraz dowiesz się, jaką rolę odgrywają w produkcji i psuciu żywności. To zajęcia, które łączą naukę z praktyką: zobaczysz to, co na co dzień pozostaje niewidoczne. Spójrz na żywność z zupełnie nowej perspektywy!	2	24	Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa	dr hab. inż. Wioleta Chajęcka-Wierzchowska, prof. UWM
44	Zaprojektuj viralowy produkt przyszłości na rynek żywności. Zajęcia warsztatowe na których dowiesz się jak wykorzystać narzędzia AI do tworzenia unikalnych atrybutów produktów żywnościowych, Tworzenie profesjonalnych opakowań i apetycznych sesji zdjęciowych żywności. Psychologia sprzedaży. Jak AI analizuje emocje konsumentów, by dopasować idealny komunikat reklamowy. Szybkie generowanie scenariuszy, które realnie konwertują, przy użyciu inteligentnych asystentów.	2	24	Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności	dr inż. Katarzyna Staniewska

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
45	Czy wszystko co kwaśne zakwasza? Laboratoryjne badanie kwasowości produktów. Uczestnicy warsztatów będą mogli samodzielnie zbadać różnymi metodami kwasowość produktów spożywczych. Obcowanie ze sprzętem laboratoryjnym i zachodzące barwne reakcje podczas zajęć nadadzą wyjątkowego kolorytu przekazywanej wiedzy.	3	14	Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności	dr inż. Anna Gątorska
46	Młody konsument na rynku żywności – co o jakości żywności wiedzieć powinien Uczestnicy zajęć dowiedzą się kim jest konsument i jakie ma prawa na rynku żywności, jak świadomie powinien wybierać produkty żywnościowe, co rozumiemy pod pojęciem „jakości żywności”, co to znaczy żywność bezpieczna dla konsumenta, jakie są źródła zanieczyszczeń żywności i jak możemy je wykrywać. Jakiej najważniejszej informacji powinny znaleźć się na opakowaniu produktu? Jakich dodatków nie powinno być w żywności. W ramach zajęć uczniowie dokonają oceny wybranych produktów spożywczych.	2	24	Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności	dr inż. Beata Paszczyk
47	Od mleka do analizy sensorycznej – jak powstaje ser zwarowy? Warsztaty łączą praktyczną produkcję serów zwarowych metodą termiczno-kwasową z nauką profesjonalnej oceny sensorycznej. Uczniowie odkrywają, jak dodatki kształtują cechy produktu i poznają metody badawcze wykorzystywane przez technologów żywności. Nauka, doświadczenie i smak w jednym.	4	10	Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością	dr hab. inż. Jarosław Kowalik, prof. UWM
48	Żywność fermentowana i probiotyki - od jogurtu do kapsułki. Wyjaśnienie pojęcia probiotyczności, omówienie cech mikroorganizmów fermentujących i probiotycznych oraz mikrobiomu człowieka. Zajęcia praktyczne dotyczące analizy cech bakterii probiotycznych oraz wybranych preparatów probiotycznych i żywności fermentowanej.	2	24	Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności	dr hab. inż. Agnieszka Jankowska, dr inż. Maria Wachowska, mgr Aleksandra Potaś

	TEMAT	CZAS TRWANIA [h]	MAKSYMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW	KATEDRA	PROWADZĄCY
49	Żywność tradycyjna i regionalna - od teorii do kuchni. Czy tradycyjne = regionalne? A może to dwa różne levele kulinarnego świata? Podczas zajęć odkryjesz historię i kulturę stojącą za warmińsko-mazurskimi klasykami, a potem wejdiesz do kuchni i odtworzysz je w praktyce. W planie: plince ziemniaczane, szneki z glancem, dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami, kuch czy chrusty – ale nie tylko gotowanie. Sprawdzimy też, co realnie kryje się w nich pod względem wartości odżywczej. To połączenie heritage food, lokalności i świadomego jedzenia w stylu know what you eat.	3	15	Katedra Żywienia Człowieka	dr inż. Jadwiga Glica, mgr inż. Lidia Kurp
50	Jak drukujemy żywność ? Historia druku 3-D, w tym - przede wszystkim – nowe technologie druku przestrzennego żywności, perspektywy jego dalszego rozwoju, ograniczenia, ciekawostki, itp.	1	30	Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych	prof. dr hab. inż. Katarzyna Majewska



głodny wiedzy bardziej?



feed your future!

