# **Propozycje tematów warsztatów i wykładów prowadzonych przez pracowników Zakładu Produkcja i bezpieczeństwo żywności**

## Propozycje tematów warsztatów:

1. Ocena jakości wybranych produktów żywnościowych

prowadzący: dr inż. Magdalena Dykiel

1. Badanie jakości ziarna zbóż oraz mąki

prowadzący: dr inż. Barbara Krochmal-Marczak, mgr inż. Elżbieta Brągiel

1. Ocena jakości kulinarnej ziemniaka

prowadzący: dr inż. Barbara Krochmal-Marczak

1. Warsztaty mikologiczne. Cz. 1. Czy grzyby jadalne są jadalne

prowadzący: dr inż. Marta Pisarek

1. Warsztaty mikologiczne. Cz. 2. Mykotoksyny - powstawanie, szkodliwość, zapobieganie

prowadzący: dr inż. Marta Pisarek

1. Ocena sensoryczna wykorzystywana w ocenie jakości produktów żywnościowych

prowadzący: mgr inż. Elżbieta Brągiel

1. ,,Zakodowana żywność’’- czytanie etykiet

prowadzący: dr inż. Marta Pisarek, mgr inż. Elżbieta Brągiel

1. Warsztaty na polu doświadczalnym (tylko czerwiec, wrzesień), rośliny jadalne uprawne i dzikorosnące.

prowadzący: dr inż. Marta Pisarek

## Propozycje tematów wykładów:

* Prowadzący: dr hab. Barbara Krzysztofik
1. Nowoczesne przechowalnictwo surowców i produktów żywnościowych i ich wpływ na jakość
2. Kontroler jakości – zawód przyszłości
* Prowadzący: dr inż. Krochmal-Marczak
1. Życie pod mikroskopem
2. Refraktometria i polarymetria jako narzędzia do identyfikacji zawartości cukrów i skrobi w wybranych surowcach i produktach żywnościowych
3. Trochę prawdy o glutenie
* Prowadzący: dr inż. Marta Pisarek
1. Zafałszowania żywności, dawniej i dziś
2. Chemiczne zanieczyszczenia żywności
3. Mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności
4. Mikotoksyny współczesnym zagrożeniem żywności
5. Znaczenie obcych gatunków inwazyjnych dla środowiska naturalnego Polski
6. Zanieczyszczenia żywności pestycydami
7. Owady w służbie człowieka
* Prowadzący: dr inż. Magdalena Dykiel
1. Tekstura żywności - kluczowy czynnik decydujący o wyborze produktu przez konsumenta
* Prowadzący: mgr inż. Elżbieta Brągiel
1. Zakodowana żywność – czytanie etykiet
2. Tajne marketingowe techniki sprzedaży – kupuj świadomie, sprzedaj mądrze
3. Napoje izotoniczne – co w sobie kryją, zrób je sam