

Program Małopolskiej Nocy Naukowców 2013

Kampus III Uniwersytetu Rolniczego na ulicy Balickiej

WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI, WYDZIAŁ INŻYNIERII ŚRODOWISKA i GEODEZJI,

WYDZIAŁ INŻYNIERII PRODUKCJI I ENERGETYKI

27 września; godziny: 18.00-23.00

<u>WYKŁADY</u>					
	Temat	Wiek uczestników	Godziny	Liczba osób	Wydział organizujący / dokładny adres wydarzenia
1	„Zasady racjonalnego żywienia” Dr inż. Mirosław Pysz	BEZ OGRANICZEŃ	18.00-18.30 20.00-20.30	150	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI / ul. Balicka 122
2	„Cukier czy słodziki, czyli wybór mniejszego zła” Dr Agnieszka Wikiera		18.30-19.00 20.30-21.00	150	
3	„Dlaczego warto pić mleko?” Dr inż. Dorota Najgebauer-Lejko		19.30-20.00 21.00-21.30	150	
4	„Czy potrzebny nam chleb i jak go wybierać?” Prof. dr hab. inż. Halina Gambuś Kontynuacja dla osób chętnych – warsztaty nr 15		18.00-18.30	30	
5	„Dlaczego niektórzy nie mogą jeść chleba?” Prof. dr hab. Inż. Halina Gambuś Kontynuacja dla osób chętnych – warsztaty nr 9	LICEUM TECHNIKUM i inne szkoły ponadgimnazjalne	20-20.30	30	
6	„Żywność prozdrowotna – co jeść, żeby dłużej żyć?” Mgr Aleksandra Skrzypczak	OD 10 LAT	18.00-18.30 21.00-21.30	30	
7	Prezentacje Koła Naukowego Geodetów	LICEUM TECHNIKUM i inne szkoły ponadgimnazjalne	18.00-23.00 (prezentacja powtarzana po zebraniu zainteresowanej grupy)		WYDZIAŁ INŻYNIERII ŚRODOWISKA i GEODEZJI / ul. Balicka 116B

WARSZTATY

	Temat	Wiek uczestników	Godziny	Liczba osób	Wydział organizujący/ dokładny adres wydarzenia
8	„Dlaczego żywność zmienia kolor? – wpływ temperatury i pH na przemiany barwników roślinnych”	LICEUM TECHNIKUM i inne szkoły ponadgimnazjalne	18-19	12	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI / ul. Balicka 122
9	„Chleb trochę inaczej, czyli z czego zrobione jest pieczywo bezglutenowe” (+ degustacja)		20:30 – 22:30	10	
10	„ <i>Panta rhei</i> , czyli o zjawiskach lepko sprężystych w przemyśle spożywczym”		18-20 21-23		
11	Nowoczesne narzędzia geodety		18.00-22.00		WYDZIAŁ INŻYNIERII ŚRODOWISKA i GEODEZJI / ul. Balicka 116B
12	„Skąd się bierze kolor tego, co jemy?” Barwniki żywności i ich zmiany w trakcie przetwarzania	OD 10 LAT	19.15-20.15	12	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI / ul. Balicka 122
13	„Czy zjadamy geny?": Izolacja DNA z próbki żywności, analiza żywności pod kątem detekcji genów		20.30-21.15 21.30-22.15	12	
14	„Na ile sprawne są Twoje zmysły?": daltonizm zapachowy i ocena sensoryczna produktów z wykorzystaniem skali hedonicznej prelekcja + warsztaty	OD 7 LAT	18.00-19.00 19.00-20.00 20.00-21.00 21.00-22.00	14	
15	„Jak upiec dobry chleb?” + degustacja		18.30-20.30	10	
16	„W magicznym świecie kropli i piany” - zobrazowanie właściwości strukturotwórczych hydrokoloidów spożywczych		20.00-21.00		
17	Moje zdjęcie 3D		18.00-22.00	50	WYDZIAŁ INŻYNIERII ŚRODOWISKA i GEODEZJI / ul. Balicka 116B

	Temat	Wiek uczestników	Godziny	Liczba osób	Wydział organizujący/ dokładny adres wydarzenia
18	„Ile wiesz o zbożach?”	BEZ OGRANICZEŃ	w ramach warsztatów nr 9 i 15	20	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI / ul. Balicka 122
19	„Zdrowe ciasteczka, jak je zrobić?” + degustacja		18.30-20.00 20.00-21.30 21.30-23.00	10	
20	„Jak powstaje galaretka, czyli od żelatyny do gotowego deseru” + degustacja	OD 4 LAT	18.00-18.30 18.30-19.00 itd. co 30 min.	15	

PREZENTACJE, POKAZY

	Temat	Wiek uczestników	Godziny	Liczba osób	Wydział organizujący/ dokładny adres wydarzenia
21	„Mikroświat” – obserwacje owadów, grzybów strzępkowych, pyłków, drożdży przy użyciu mikroskopu elektronowego skaningowego	OD 10 LAT	18.00-18.30 18.30-19.00 itd. co 30 min.	8	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI / ul. Balicka 122
22	„Czym się różni kefir od jogurtu?” krótka prelekcja wraz z prezentacją tradycyjnego wyrobu kefiru	OD 7 LAT	21.30-22.15 22.15-23.00	15	
23	„Obserwacje preparatów stereoskopowych grzybów strzępkowych”	BEZ OGRANICZEŃ	18.00-23.00		
24	„Kotlet, szynka, stek – sprawdź czy wiesz co jesz?” – zabawa nie tylko dla dzieci (quiz) - można będzie sprawdzić swoją wiedzę na temat elementów kulinarnych zwierząt.		18.00-23.00		
25	„Quiz o zdrowym żywieniu” + pomiar masy i składu ciała Możliwe będzie także wykonanie pomiaru masy i składu ciała; prezentowany będzie model reliefowy przewodu pokarmowego człowieka		18.00-23.00		

	temat	wiek uczestników	godziny	liczba osób	wydział organizujący
26	„Żywność dla kosmonautów” pokaz produktów liofilizowanych	BEZ OGRANICZEŃ	18.00-23.00		WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI / ul. Balicka 122
27	„Przyprawy znane i nieznane” pokaz		18.00-23.00		
28	„Od nasiona do paliwa” – pokaz wytwarzania paliw ciekłych i stałych z roślin energetycznych	BEZ OGRANICZEŃ	18.00-23.00		WYDZIAŁ INŻYNIERII PRODUKCJI I ENERGETYKI / ul. Balicka 116B
29	„Energia z odpadów – czy to możliwe?” – pokaz aparatury do wytwarzania biogazu		18.00-23.00		
30	„Czysta energia ze Słońca” – farma fotowoltaiczna		18.00-23.00		
31	„Jak spalać i ogrzewać bez szkody dla środowiska” – nowoczesne kotły do spalania biomasy, pompy ciepła, zgazowywanie pirolityczne		18.00-23.00		

Warsztaty nr **8, 9, 12, 13, 14, 15, 19** oraz pokazy nr **21 i 22** odbędą się w pomieszczeniach laboratoryjnych.

Zgłoszenia na wymienione wydarzenia będą przyjmowane pod adresem e-mail noc.naukowcow.balicka@ur.krakow.pl

W związku z ograniczoną ilością miejsc, **zachęcamy do wcześniejszej rejestracji.**