

Warsztaty tematyczne dla grup zorganizowanych		
OBOWIĄZUJE REZERWACJA		
	12.00 - 13.00	13.00 - 15.00
Wydział Rolniczo-Ekonomiczny al. Mickiewicza 21 Rezerwacja - dr hab. inż. Anna Gorczyca rrgorczy@cyf-kr.edu.pl	12.00-12.20 Wykład Zmiany demograficzne a rynek żywności na świecie - prof. dr hab. Czesław Nowak. Sala A, III p.	
	12.20-13.30 Zwiedzanie Katedry Chemii Rolnej i Środowiskowej - dr Monika Tabak i dr Tomasz Czech. Możliwość przyjęcia 2 grup po 10 os. III p.	
		13.30-14.10 Zakład Szczegółowej Uprawy Roślin. Pokaz aparatury naukowej - prof. dr hab. Bogdan Kulig i dr Andrzej Oleksy. Sala 407 IV p.
		14.10-14.30 Wykład Fascynujące rośliny – leczą, trują i atakują, dr hab. Joanna Puła. Sala A, III p.
		14.30-14.50 Mój udział w obozie naukowym –slajdowisko z wypraw Koła Naukowego, dr Piotr Kacorzyk. Sala A, III p.
Wydział Leśny al. 29 Listopada 46 Rezerwacja - dr inż. Magdalena Frączek rlfracze@cyf-kr.edu.pl	12.00 Leśne 3D - warsztaty Sekcji Geomatyki KNL. L. osób w grupie 20.	13.00 Leśne 3D - warsztaty Sekcji Geoinformatyki KNL L. osób w grupie 20.
	12.00, 13.00, 14.00 Dotyk lasu - warsztaty edukacyjne (Pracownia Edukacji Przyrodniczo-Leśnej) - L. osób w grupie 20.	
	12.00, 13.00, 14.00 Zwiedzanie Centrum Edukacji Gleboznawczej Muzeum Gleb - L. osób w grupie 25.	
		14.00 Obozy naukowe Koła Naukowego Leśników prelekcja/slajdowisko.
Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt al. Mickiewicza 24/28 Rezerwacja - dr hab. Edyta Molik rzmolik@cyf-kr.edu.pl	12.00-13.00 Profesjonalne i amatorskie pomiary ph. L. osób w grupie 20. UWAGA - BRAK MIEJSC	13.00-14.15 Co nam mówią chromosomy. L. osób w grupie 20. UWAGA - BRAK MIEJSC
Wydział Biotechnologii i Ogrodnictwa al. 29 Listopada 54 Rezerwacja - dr hab. inż. Monika Bieniasz monika@ogr.ar.krakow.pl	12.00 - 15.00 Zwiedzanie kolekcji roślin ozdobnych w szklarni i kolekcji sezonowych.	
	Zwiedzanie laboratoriów chemicznych, mikroskopowych i genetycznych.	
	Gdzie w winie jest nauka? Zwiedzanie winiarni - technologie produkcji wina gatunkowego.	
	12.30-15.00 Zwiedzanie wraz z prezentacją problematyki badawczej Laboratorium przetwarzania biomasy na biopaliwa stałe.	

Wydział Inżynierii Produkcji i Energetyki ul. Balicka 116 B Rezerwacja - dr hab. inż. Anna Szeląg Sikora anna.szelag-sikora@ur.krakow.pl	Prezentacja urządzeń stosowanych w rolnictwie precyzyjnym (GPS).
	Zwiedzanie wraz z prezentacją problematyki badawczej Laboratorium produkcji i analizy biogazu.
	Zwiedzanie wraz z prezentacją problematyki badawczej Laboratorium biopaliw ciekłych.
	Zwiedzanie wraz z prezentacją problematyki badawczej Laboratorium automatyki i robotyki.
	Zwiedzanie wraz z prezentacją problematyki badawczej obiektu szklarniowego z innowacyjnymi systemami do magazynowania energii.
	Zwiedzanie wraz z prezentacją problematyki badawczej polowej farmy fotowoltaicznej.
	Konkurs z nagrodami z zakresu "Wiedzy o Wydziale Inżynierii Produkcji i Energetyki" Forum dyskusyjne z udziałem studentów naszego Wydziału.
Wydział Technologii Żywności ul. Balicka 122 Rezerwacja: 12 662 48 09 rtmacura@cyf-kr.edu.pl	12.30-15.00 „Ujawnianie „niewidek”, czyli kilka słów o podstawowych technikach mikrobiologii” – Warsztaty. (Drobnoustroje są wszechobecne. Niewidziane, towarzyszą nam w życiu od dnia naszych narodzin do śmierci. Kiedy i gdzie możemy je dostrzec?). Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych. L. osób w grupie 15. UWAGA - BRAK MIEJSC
	„Podstawy domowej produkcji sushi” – Warsztaty. (Sushi brzmi i wygląda egzotycznie. Z czego jest wytwarzane? W jaki sposób jest przygotowywane?). Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych. L. osób w grupie 15. UWAGA - BRAK MIEJSC
	„Lody – słodkości bez wyrzutów sumienia?” Produkcja lodów – Warsztaty. Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych. L. osób w grupie 15 UWAGA - BRAK MIEJSC
	Żywność liofilizowana – nowoczesna żywność – Wykład plus Pokaz. Katedra Chłodnictwa i Koncentratów Spożywczych L. osób w grupie 15. UWAGA - BRAK MIEJSC
	Praca sommeliera – Wykład. (Rozpoznawanie jakości i gatunków wina, określenie pochodzenia wina, dopasowywanie wina do potraw, konsystencja, smak i zapach wina, dobór kieliszków do wina). Katedra Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej. L. osób w grupie 15. UWAGA - BRAK MIEJSC
	Zwiedzanie Katedry Przetwórstwa Owoców, Warzyw i Grzybów oraz prezentacja urządzenia do pomiaru barwy żywności. L. osób w grupie 15.
	Zwiedzanie Katedry Przetwórstwa Owoców, Warzyw i Grzybów. L. osób w grupie 15.
	Zwiedzanie Katedry Analizy i Oceny Jakości Żywności. L. osób w grupie 15.
Uniwersyteckie Centrum Medycyny Weterynaryjnej UJ-UR al. Mickiewicza 24/28 Sala seminaryjna UCMW UJ-UR W1-5 Rezerwacja: lidiasteczek@gmail.com	12.00-15.00 Pokaz tresury psów. Stoiska: Anatomiczne, Histologiczne, Parazytologiczne, Mikrobiologiczne, Radiologiczne, Diagnostyczne. Spotkanie ze studentami kierunku Weterynaria.