**SALA WYKŁADOWA 35.1**

**10:00 | Rozpoczęcie**

**10:30 | Czym to pachnie?**

**11:00 | QUIZ 1**

**11:30 | O historii chleba**

**12:00 | Skąd się bierze piana w piwie?**

**12:30 | QUIZ 2**

**13:00 | A po co składniki odżywcze?**

**13:50 | Zakończenie**

**POZNAJ NASZE LABORATORIA**

**WARSZTATY (max 15 osób)**

**11:00 | 11:15 | 11:30**

**Pokaz chromatografii gazowej | s.0.16**

**Analiza sensoryczna olejów tłoczonych na zimno | s.104**

**12:00 | 12:15 | 12:30**

**Produkcja napojów fermentowanych na przykładzie piwa bezalkoholowego | s.0.25**

**Mleko… jeden surowiec, wiele możliwości | s.0.24/0.29**

**13:00 | 13:30**

**Zaprojektuj swój produktów żywnościowy w oparciu o grafikę rastrową | s.206**

**Sprawdź się. Kwestionariusz oceny jakości diety | s.208**

**Kształt, smak i zapach – moduluj dowolnie. Druk 3D żywności | s.104**