

Kertészettudományi Kar Programjai

14:00-14:45

Növényélettan és Növényi Biokémia Tanszék programja

Növényi színanyagok kavalkádja kémcsőben

(Helyszín: A épület alagsor, A118 gyakorló Programvezetők: Kissné Dr. Bába Erzsébet, Dr. Szegő Anita)

Ökológiai és Fenntartható Gazdálkodási Rendszerek Tanszék programja

Önellátás, élelmiszertermelés a városban

(Helyszín: Tanszéki laboratórium Programvezető: Dr. Gál Izóra)

Borászati Tanszék programja

Ezt penészted - Borászati mikrobiológiai leoltások, mikroszkópos vizsgálatok megtekintése

(Helyszín: Tanszéki laboratórium Programvezetők: Nyitrai Sárdy Diána; Horváth Borbála; Soós János)

Növénykórtani Tanszék programja

Miniatűr világ: kórokozó gombák, ahogy még sosem láttad őket!

Életre kelt rajzok

Kézzel fogható DNS

(Helyszín: A épület II. em., 206. labor Laborvezetők: Dr. Petróczy Marietta, Dr. Végh Anita, Ádám János, Dr. Palkovics László)

15:00-15:45

Borászati Tanszék programja

Ezt penészted - Borászati mikrobiológiai leoltások, mikroszkópos vizsgálatok megtekintése

(Helyszín: Tanszéki laboratórium Programvezetők: Nyitrai Sárdy Diána; Horváth Borbála; Soós János)

Gyógy- és Aromanövények Tanszék programja

Nem csak finom, gyógyít is!

(Fűszernövényeink otthoni felhasználási lehetőségei a konyhától a budoárig)

(Helyszín: K6 terem Programvezető: Dr. Gosztola Beáta)

Növénykórtani Tanszék programja

Miniatűr világ: kórokozó gombák, ahogy még sosem láttad őket!

Életre kelt rajzok

Kézzel fogható DNS

(Helyszín: A épület II. em., 206. labor Lab.vezetők: Dr. Petróczy Marietta, Dr. Végh Anita, Ádám János, Dr. Palkovics László)

16:00-16:45

Zöldség- és Gombatermesztési Tanszék programja

Termesztett gombák birodalmában

Készítsünk oltott zöldségpalántát!

(Helyszín: A-109 szemináriumi szoba, Gombalabor Programvezetők: Dr. Geösel András; Dr. Balázs Gábor)

Borászati Tanszék programja

Milyen alacsony az ízküszöböd - Trianguláris tesztek, ízküszöbérték kóstolások
(vizes oldatokkal)

(Helyszín: Tanszéki laboratórium Programvezetők: Nyitrai Dr. Sárdy Diána; Horváth Borbála; Soós János)

Ökológiai és Fenntartható Gazdálkodási Rendszerek Tanszék programja

Önellátás, élelmiszertermelés a városban

(Helyszín: Tanszéki laboratórium Programvezető: Dr. Gál Izóra)

17:00-17:45

Rovartani Tanszék programja

Magyarország színpompás lepkéi (bemutató a tanszéki gyűjtemény segítségével)

A levéltetvek csodálatos világa (lessünk meg egy levéltetű telepet sztereó-mikroszkóp segítségével)

Miért a hátukon haladnak a pajorok, miközben lábaik is vannak? (bemutató élő lárvák segítségével)

(Helyszín: A ép 2. emelet Rovartani gyakorló Programvezető: Dr. Haltrich Attila)

Zöldség- és Gombatermesztési Tanszék programja

Termesztett gombák birodalmában

Készítsünk oltott zöldségpalántát!

(Helyszín: A-109 szemináriumi szoba, Gombalabor Programvezetők: Dr. Geösel András; Dr. Balázs Gábor)

Borászati Tanszék programja

Milyen alacsony az ízküszöböd - Trianguláris tesztek, ízküszöbérték kóstolások
(vizes oldatokkal)

(Helyszín: Tanszéki laboratórium Programvezetők: Nyitrai Dr. Sárdy Diána; Horváth Borbála; Soós János)

Élelmiszertudományi Kar Programjai

14:00-14:45

Hűtő és Állatiternék Technológia Tanszék programja

Jégbe zárt labor
Hőkamera az élelmiszerek árukezelésében
Nagy konyhatitkai

(Helyszín: D. épület alagsori üzem Előadók: Dr. Zeke Ildikó, Dr. Friedrich László, Kenesei György, Jónás Gábor)

Konzervtechnológia Tanszék programja

Amit megEszünk- az E számokról őszintén

(Helyszín: G. épület, alagsor, 11-es labor Előadó: Stégerné Dr. Máté Mónika)

Árukezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék programja

Színek és illatok világa

(Helyszín: G.épület alagsor, Érzékszervi Laboratórium Előadók: Dr. Kókai Zoltán, Dr. Sipos László, Dr. Gere Attila)

Sör- és Szeszipari Tanszék programja

Mitől jó a pálinka?

(Helyszín: E.épület, Sörüzem Előadó: Kun Szilárd)

15:00-15:45

Sör- és Szeszipari Tanszék programja

Kutatható-e a sör?

(Helyszín: E. épület, Sörüzem Előadó: Kiss Zsuzsanna)

Árukezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék programja

Színek és illatok világa

(Helyszín: G.épület alagsor, Érzékszervi Laboratórium Előadók: Dr. Kókai Zoltán, Dr. Sipos László, Dr. Gere Attila)

Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék programja

A membránok csodálatos világa

(Helyszín: A. épület alagsor, 9., 14. terem Előadó: Dr. Kovács Zoltán)

16:00-16:45

Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék programja

Újítások a sör szűrés technológiájában

(Helyszín: A épület alagsor, 9, 14. terem Előadó: Varga Áron)

Hűtő és Állatitermék Technológia Tanszék programja

Quechua indiánok és az élelmiszer-kémia: avagy hogyan lehet hidegen főzni?

Tojásból lesz a csoda

Nagyi konyhatitkai

(Helyszín: D épület alagsori üzem Előadók: Palotás Péter, Tóth Adrienn, Kenesei György, Pintér Richárd)

Árukezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék programja

Színek és illatok világa

(Helyszín: G épület alagsor Érzékszervi Laboratórium Előadók: Dr. Kókai Zoltán, Dr. Sipos László, Dr. Gere Attila)

17:00-17:45

Fizika-Automatika Tanszék programja

„Mit árul el az alma hangja?” Új lehetőségek az élelmiszerek vizsgálatában

(Helyszín: K. épület K7-es előadó terem Előadó: Dr. Felföldi József)

Tájépítészeti és Településtervezési Kar Programjai

14:00-14:45

Járj utána GPS-szel: nyomozás, nyomkövetés és értékfeltárás az Arborétumban

(Találkozó: K épület főbejárat előtt Vezető: Dr. Jombach Sándor)

15:00-15:45

Világok kertjei előadás

(Helyszín: K5 terem Koordinátor: dr. Fekete Albert)

16:00-16:45

Táj-tárlat: tárlatvezetés a kar diploma-kiállításán

(Helyszín: K-épület folyosó Koordinátor: Dr. Boromisza Zsombor)

17:00-17:45

Táj-tárlat: tárlatvezetés a kar diploma-kiállításán

(Helyszín: K-épület folyosó Koordinátor: Dr. Boromisza Zsombor)