



KATALOG KURSÓW

realizowanych w ramach projektu: „Najlepsi z natury! Podnoszenie kompetencji przez UPP”
nr FERS.01.05-IP.08-0469/23

- Choroby warzyw w uprawach ekologicznych i integrowanych
- Choroby roślin w środowisku miejskim
- Choroby roślin sadowniczych w uprawach ekologicznych i integrowanych
- Choroby roślin rolniczych w uprawach ekologicznych i integrowanych
- Metody analizy danych z programem Statistica
- Metody analizy danych
- Obróbka plików video dla początkujących
- Księgowość w jednoosobowej działalności gospodarczej
- Makroekonomia dla 18+, czyli co dorośli powinien wiedzieć o gospodarce
- Własny biznes, czyli co, jak i dlaczego? - wybrane zagadnienia
- Finanse i bankowość
- Projektowanie minimalnie przetworzonych, fermentowanych i funkcjonalnych produktów owocowo-warzywnych
- Szkolenie na testera w zespole sensorycznym
- Szkolenie na Lidera Analizy Sensorycznej
- Statystyczne sterowanie procesem jako narzędzie kontroli i optymalizacji jakości produkcji przemysłowej
- Techniki przygotowania próbek w analizie żywności metodami chromatografii gazowej i spektrometrii mas
- Niewidoczne zielone stymulatory stosowane w rolnictwie
- Zdrowie gleb
- Biogospodarka. Cele i wyzwania w odniesieniu do Europejskiego Zielonego Ładu
- Gleba w praktyce rolniczej
- Różnorodność botaniczna i użytkowa roślin uprawnych i zielarskich
- Optymalizacja metod ochrony roślin z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych
- Zastosowanie nowoczesnych technik cyfrowych w rolnictwie
- Uprawa roślin zielarskich
- Materiał nasienny i rozmnożeniowy- jego rola we współczesnej i zrównoważonej produkcji roślinnej
- Projektowanie systemów nawadniania
- Nowe techniki biotechnologiczne w hodowli roślin
- Ocena dobrostanu zwierząt gospodarskich
- Zostań PRO-środowiskowym piwowarem – podstawy zrównoważonej produkcji piwa i oceny jego jakości
- Kurs sensoryczny: Podstawowe techniki oceny organoleptycznej piwa (szkolenie na wzorach aromatycznych)
- Słody i zbożowe surowce niesłodowane w produkcji piwa



- Chmiel i substancje pochodne używane w browarnictwie
- Parametry wody w browarze i jej wpływ na proces technologiczny
- Mikrobiologiczne aspekty produkcji piwa
- Piwa specjalne i metody ich produkcji
- Wartość żywieniowa i bioaktywne składniki piwa
- Kurs technologii pieczywa funkcjonalnego
- Kurs technologii żywności bezglutenowej
- Wykorzystanie owadów jadalnych w projektowaniu żywności
- Materiały drewnopochodne w budownictwie

Projekt realizowany jest w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.