

JEDYNA TAKA NOC W KOSMOSIE

NOC NAUKOWCÓW

26
WRZEŚNIA
2025

PROGRAM



UNIwersytet
PRZYRODNICZY
W POZNANIU



UNIwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Biocentrum, ul. Dojazd 11

Nazwa	Wiek	Opis	Miejsce	Sala	Godzina	Limit	R*
ODKRYJ Z NAMI DNA!	b.o.	Uczestnicy zajęć dowiedzą się. - czym jest DNA i czy można je zobaczyć gołym okiem; - jak zbudowana jest słynna podwójna helisa i co jest zapisane w genach; - co dzieje się z komórką w czasie eksperymentalnej izolacji DNA. Ponadto uczestnicy zbudują przestrzenny model DNA.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	hol, parter	16.00–20.30	b.o.	NIE
EKO BIŻUTERIA Z NASION	b.o.	Wystawa biżuterii wykonanej z nasion roślin rolniczych, ozdobnych i egzotycznych z całego świata. Będzie można zobaczyć również przedmioty użytku codziennego oraz nasiona, które ze względu na walory dekoracyjne mogą być wykorzystane do własnoręcznego wykonania ozdób.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	hol, parter	16.00–20.30	b.o.	NIE
BIODEGRADOWALNY Druk 3D	b.o.	Drukowanie 3D to jedna z najbardziej nowoczesnych technik, która wykorzystywana jest w różnych procesach produkcyjnych. Podczas pokazu powstaną różne obiektów 3D, które wcześniej zostały zaprojektowane w programie graficznym. Do druku 3D zostanie wykorzystany filament PLA ulegający biodegradacji. PLA jest to filament pochodzenia naturalnego, który może zostać przekształcony przez mikroorganizmy w kompost.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	hol, parter	16.00–20.30	b.o.	NIE
JAK MIERZYMY SKŁAD CIAŁA W PORADNI DIETETYCZNEJ?	b.o.	Szacujemy skład ciała za pomocą impedancji bioelektrycznej i ultrasonografii, czyli urządzeń dostępnych w uczelnianej poradni dietetycznej.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	hol, parter	16.00–20.30	b.o.	NIE
CHEMICZNE JOJO	b.o.	Eksperyment „Chemiczne jojo” ma w ciekawy i kolorowy sposób przybliżyć reakcję zobojętniania.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	hol, parter	16.00–20.30	b.o.	NIE
CHEMICZNY OGRÓD	b.o.	Przedstawione doświadczenie „Chemiczny ogród” ma ułatwić zrozumienie zjawiska osmozy.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	hol, parter	16.00–20.30	b.o.	NIE

EKSPERYMENTY Z CIEKŁYM AZOTEM	b.o.	Prezentowane doświadczenia z ciekłym azotem przedstawiają jego różne właściwości.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	hol, parter	16.00–20.30	b.o.	NIE
ROŚLINY OWADOŻERNE	b.o.	Uczestnicy dowiedzą się ciekawych informacji na temat wybranych gatunków roślin owadożernych.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	hol, parter	16.00–20.30	b.o.	NIE
MISTRZ NOCY	b.o.	Mistrz Nocy – interaktywne stoisko, na którym spotkasz niezwykłego władcę ciemności – sowę. Poznaj jej tajemnice, podziwiasz majestatyczny wygląd i odkryj, dlaczego to właśnie ona jest prawdziwym mistrzem nocnego nieba.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	hol, parter	16.00–20.30	b.o.	NIE
ODLOTOWE MEBLARY	b.o.	Sprawdź swoje umiejętności i refleks w konkurencji składania krzesła na czas. Kto ułoży je najszybciej i zostanie mistrzem zręczności? Przyjdź, spróbuj i poczuć emocje rywalizacji!	Biocentrum, ul. Dojazd 11	hol, parter	16.00–20.30	b.o.	NIE
MINIKAWIOR OWOCOWY	b.o.	Minikawior to kulki o wyglądzie kawioru, tworzone w kuchni molekularnej z soków owocowych lub innych płynów, w procesie sferyfikacji. Polega on na żelowaniu cienkiej błony wokół kropli płynu dzięki reakcji alginianu sodu z wapniem, co zamyka smak w perełce przypominającej kawior, ale o owocowym smaku.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	hol, parter	16.00–20.30	b.o.	NIE
KOLOROWA BIOCHEMIA	od 12	Udowodnimy, że kuchnia jest pierwszym laboratorium, w którym można odkrywać fascynujący świat chemii i biochemii. Uczestnicy będą mogli przekonać się, jak prosta jest izolacja DNA z owoców i warzyw. Dowiedzą się, czym jest pH i czy aby je zmierzyć potrzebujemy skomplikowanego sprzętu. Może wystarczy wybrać się do sklepu warzywniczego lub zaparzyć herbatę? Sprawdzimy jakie barwniki kryją się w liściach. Tych, którzy nie boją się ciemności, zabierzemy w świat świecących substancji. - Izolacja DNA z owoców i warzyw - Pomiar pH sokiem z kapusty i herbatą - Chromatografia bibułowa barwników liści - Fluorescencja substancji w świetle UV	Biocentrum, ul. Dojazd 11	Sala ćwiczeniowa 1.28, parter	16.00–17.20 17.30–18.50	16 /cykl	TAK

NOWE KONTRA STARE – PERYPETIE KONSUMENTA W DRODZE DO ZIELONEGO ŁADU	od 10	Zmiana klimatu i degradacja środowiska stanowią zagrożenie dla Europy i reszty świata. Przed nami działania, które wymagają dyscypliny i determinacji. Chcesz włączyć się w ich realizację i poznać perypetie konsumenta w drodze do Zielonego Ładu? Jeśli tak, to ten warsztat jest dla Ciebie! Zarządzaj, zbieraj, wygraj-tutaj liczą się chęci, kreatywność i współpraca. Rodziny, przyjaciele, znajomi ścierają się w wyścigu o tytuł „Ambasadora Zielonego Ładu”, podejmując przyjazne klimatowi i środowisku wybory konsumenckie.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	Sala ćwiczeniowa 1.53, parter	16.00–16.45 17.00–17.45	20 /cykl	TAK
CZY W PRZYSZŁOŚCI PRZERZUCIMY SIĘ NA JEDZENIE OWADÓW? JAK JADALNE OWADY MOGĄ WSPIERAĆ ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ?	od 6	Pytanie, wbrew pozorom, wcale nie jest abstrakcyjne. Zwiększając się liczba ludności na świecie przyczynia się do ciągłego zmniejszania dostępnych zasobów pokarmowych bogatych w składniki odżywcze, w tym też białko pochodzenia zwierzęcego, które jest jednym z ważniejszych składników odżywczych w żywieniu człowieka. W wielu kulturach na świecie już od dawna docenia się wartości prozdrowotne dla organizmu człowieka oraz korzyści dla naszej planety, jakie wiążą się z konsumpcją owadów. Celem warsztatów jest przedstawienie alternatywnych form żywności ze zwróceniem uwagi na czynniki środowiskowe. Uczestnicy będą mogli ocenić żywność z dodatkiem owadów jadalnych oraz stwierdzić czy jest to dla nich akceptowalna forma żywienia. Na warsztatach będzie możliwość wymiany poglądów, dyskusji z zakresu żywienia, a także spróbowania jadalnych owadów.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	Sala ćwiczeniowa 1.59, parter	16.00–16.45 17.00–17.45	20 /cykl	TAK
ZOSTAŃ INŻYNIEREM ŻYCIA ROŚLIN – CZYLI OD DNA DO IN VITRO	od 13	Uczestnicy zajęć będą mieli okazję wcielić się w rolę młodego naukowca. Podczas wizyty w laboratorium uczniowie poznają metody rozmnażania roślin w szkłe i sposoby badania genów, a także będą mogli zobaczyć pod mikroskopem chromosomy roślinne.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	Laboratorium. sale 2.46, 2.47, 2.32	16.00–16.45 17.00–17.45	30 /cykl	TAK
CZY WIESZ CO JESZ? – ZAWARTOŚĆ CUKRÓW I SUBSTANCJI FLUORYZUJĄCYCH W ŻYWNOSCI	od 6	Na zajęciach uczestnicy poznają optyczne i spektroskopowe metody analizy wybranych składników żywności. Będą mogli samodzielnie sprawdzić zawartość np. cukru w różnych popularnych napojach. Przekonają się, że niektóre produkty spożywcze w odpowiednich warunkach mogą „świecić”. Dowiedzą się, które ze składników żywności są odpowiedzialne za to zjawisko, na czym ono polega i czy nie jest to niebezpieczne dla naszego zdrowia. Zajęcia odbędą się w formie pokazów i praktycznych warsztatów, w czasie których uczestnicy zapoznają się z podstawami poprawnego przeprowadzania pomiarów.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	Sala ćwiczeniowa 3.18, II piętro	17.00–17.45 18.00–18.45 19.00–19.45	20 /cykl	TAK

SUKCES LEŻY W LABIRYNCIE POMYSŁÓW	od 8	Celem zajęć jest przedstawienie postaw przedsiębiorczych wśród młodych ludzi pokolenia Y i Z oraz zachęcenie słuchaczy do rozwijania swoich pasji i przekuwania tego co sprawia im przyjemność w dobrze prosperujący biznes. Interesującą częścią zajęć będzie pokazanie młodemu pokoleniu przykładu tego typu biznesu.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	Sala ćwiczeniowa 3.34, II piętro	16.00–16.45 17.00–17.45	20 /cykl	TAK
BIEGAJĄC ZA BIEGACZAMI	12-18	Zajęcia dotyczą owadów i ich roli w środowisku. Wykładowca podzieli się swoją pasją entomologiczną, opowie, umożliwi obserwacje oraz poprowadzi dyskusję na tematy entomologiczne, szczególnie zwracając uwagę na rodzinę chrząszczy biegaczowate (Carabidae), którą zajmuje się od lat. Poruszony zostanie również wątek nauki obywatelskiej. Będzie można zapoznać się z wybranymi gatunkami owadów pod mikroskopem, a w miarę możliwości obejrzeć żywe okazy.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	Sala ćwiczeniowa 3.45, II piętro	17.00–18.00 18.00–19.00	20 /cykl	TAK
PODRÓŻE Z CZEKOLADĄ W TLE	6-11	„Podróże z czekoladą w tle” to zajęcia, które przenoszą uczestników w świat słodkich doznań i tajemnic czekolady. Uczestnicy poznają historię kakao i czekolady, poczynawszy od uprawy kakaowca, przez przetworzenie ziaren, aż do finalnego produktu, włączając w to degustację różnych rodzajów czekolady.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	Sala ćwiczeniowa 3.35, II piętro	16.00–16.45	20 /cykl	TAK
AGROTURYSTYKA -NIEZAPOMNIANA PRZYGODA	12-16	Agroturystyka to aktywne uczestnictwo w życiu gospodarstwa rolnego. Pokażemy możliwości spędzenia wolnego czasu na łonie natury i w kontakcie ze zwierzętami. Agroturystyka to miejsce do niepowtarzalnej przygody podczas wyjazdu wakacyjnego. Poznaj smaki wiejskiej kuchni i produktów regionalnych. Uczestnicy będą mieli okazję opracować plan pobytu w gospodarstwie agroturystycznym.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	Sala ćwiczeniowa 3.35, II piętro	17.00–17.45	20 /cykl	TAK
KLESZCZE FAKTY I MITY	10-18	Czy kleszcze spadają z drzew? Jak duży jest najmniejszy kleszcz? Jak prawidłowo wyciągnąć kleszcza ze skóry? Jak chronić siebie i swoje czworonogi przed chorobami przenoszonymi przez kleszcze? Na te pytania i wiele więcej znajdziesz na zajęciach z łapania, oglądania i profilaktyki kleszczy.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	Sala ćwiczeniowa 3.35, II piętro	18.00–18.45 19.00–19.45	24 /cykl	TAK

ZIEMIA — NASZA PRZYSZŁOŚĆ	9-11	Podczas warsztatów uczniowie będą mieli szansę zdobyć wiedzę, a przede wszystkim rozwinąć postawę proekologiczną. Zajęcia pozwolą dzieciom zrozumieć, jakie korzyści dla środowiska niesie ze sobą właściwe gospodarowanie odpadami. Będziemy eksperymentować, analizować i formułować wnioski. Przedstawimy praktyczne zastosowania wiedzy matematycznej w wielu życiowych sytuacjach. Uczniowie będą mieli okazję przekształcić zdobytą wiedzę w konkretne działania.	Biocentrum, ul. Dojazd 11	Sala ćwiczeniowa 3.62, II piętro	16.00–16.45 17.00–17.45	20 /cykl	TAK
----------------------------------	------	---	------------------------------	--	----------------------------	-------------	-----

BUDYNEK KATEDRY BIOCHEMII I ANALIZY ŻYWNOŚCI, UL. MAZOWIECKA 48

Nazwa	Wiek	Opis	Miejsce	Sala	Godzina	Limit	R*
CZY WIESZ, CO JESZ? LABORATORIUM ANALIZY ŻYWNOŚCI	5-12	- Jaki kolor ma czerwona kapusta? - Jak zamieszać w laboratorium? - Czy każdy cukier krzepi? (wykrywanie obecności polisacharydów w owocach i warzywach) - Co chemicy hodują w swoich ogródkach? (zakładanie ogrodu chemicznego) - Czy wszystko, co zielone świeci na zielono? (prezentacja cieczy o właściwościach fluorescencyjnych) - Parowóz, wulkan, lawa i słoń w laboratorium? Czy to możliwe? (pokaz kilku atrakcyjnych dla dzieci doświadczeń chemicznych)	Budynek Katedry Biochemii i Analizy Żywności, ul. Mazowiecka 48	sale ćwiczeniowe 1 i 2, parter	18.00–19.00	20 /cykl	TAK
CZY WIESZ, CO JESZ? LABORATORIUM ANALIZY ŻYWNOŚCI	od 13	- Jaki kolor ma czerwona kapusta? - Gdzie znajdziemy najwięcej witaminy C? - Co jej zdrowsze—Coca-cola, herbata, sok z jabłek, czy z aronii? (wykrywanie naturalnych przeciwutleniaczy) - Czy warto zjeść hamburgera? - W poszukiwaniu cukru. - Czy wszystko, co zielone świeci na zielono? (prezentacja cieczy o właściwościach fluorescencyjnych) - Zdrowa kanapka vs Hamburger Mc — wpływ procesów technologicznych na jakość i trwałość produktów. - Domowa tęcza biochemika — antycjany w kuchni. - Jak wycisnąć olej z nasionka?	Budynek Katedry Biochemii i Analizy Żywności, ul. Mazowiecka 48	sale ćwiczeniowe 1 i 2, parter	19.00–20.00	20 /cykl	TAK

BUDYNEK KATEDRY GLEBOZNAWSTWA I MIKROBIOLOGII, UL. SZYDŁOWSKA 50

Nazwa	Wiek	Opis	Miejsce	Sala	Godzina	Limit	R*
MIKRO(B) A WIELKI	od 12	Przygotowywanie preparatów mikroskopowych z wykorzystaniem bakterii i grzybów mikroskopowych.	Katedra Gleboznawstwa i Mikrobiologii, ul. Szydłowska 50	sale ćwiczeniowe 105 i 106	16.00–16.45 17.00–17.45 18.00–18.45	12 /cykl	TAK

PIERWIASTKI ŚLADOWE W ŚRODOWISKU

od 14

Pierwiaszki śladowe odgrywają bardzo istotną rolę dla ludzkiego organizmu, a włosy jako tkanka podlegająca czynnym procesom metabolicznym, jest łatwo dostępnym materiałem do badań. Na zajęciach przygotujemy wspólnie próbki do wykonania analiz chemicznych oraz oznaczymy zawartość pierwiastków śladowych we włosach.

Katedra Gleboznawstwa
i Mikrobiologii,
ul. Szydłowska 50

Sala
ćwiczeniowa 4

16.00–17.30
18.00–19.30

12
/cykl

TAK

BUDYNEK PILOTOWEJ STACJI BIOTECHNOLOGII, UL. WOJSKA POLSKIEGO 48

MAŁE NIE ZNACZY NIEISTOTNE, CZYLI FASCYNUJĄCA PODRÓŻ PRZEZ ŚWIAT MIKROBIOLOGII

od 10

Dowiedz się w jaki sposób mikroorganizmy wpływają na nasze życie. Poznaj ich dobre i złe strony. Zobacz jaki sprzęt wykorzystywany do hodowli i zabezpieczania mikroorganizmów, taki jak bioreaktory, liofilizatory czy suszarnie rozpyłowe. Sprawdź czystość mikrobiologiczną wybranego przedmiotu—weż telefon, banknot, skarpetkę albo coś innego, czego czystości jesteś ciekawy! Ponadto zajrzyj do niewidzialnego świata mikroorganizmów pod mikroskopem i zobacz ich niezwykle kształty. Na koniec weź udział w grze mikroMEMO i sprawdź, czy to Ty zostaniesz MISTRZEM mikroMEMO!

Budynek Pilotowej Stacji
Biotechnologii,
ul. Wojska Polskiego 48

parter

18.00–18.45
19.00–19.45

16
/cykl

TAK

KOLEGIUM ZEMBALA, UL. DĄBROWSKIEGO 159

SHERLOCK HOLMES NA TROPIE ZABÓJCÓW ROŚLIN

od 15

Zapraszamy do przeprowadzenia śledztwa na miejscu zbrodni popełnionych na roślinach. Dostępne będą ofiary i potencjalni sprawcy z królestwa grzybów i zwierząt. Zadaniem uczestników będzie zbadanie ofiar, zebranie dowodów zbrodni i rozwiązanie zagadki „kto zwinął?”. Dla najbardziej docieklivego detektywa przewidziana nagroda.

Kolegium Zembala,
Budynek C,
ul. Dąbrowskiego 159

Sala nr 9,
poziom -1

16.00–16.45
17.00–17.45

20
/cykl

TAK

SZTUKA PREPAROWANIA OWADÓW

od 12

W ramach warsztatów prowadzona będzie nauka preparowania owadów do kolekcji entomologicznych. Pokazane zostaną również metody odłowu owadów.

Kolegium Zembala,
Budynek A,
ul. Dąbrowskiego 159

Sala Katedry
Entomologii
i Ochrony
Środowiska,
I piętro

16.00–16.45
17.00–17.45

20
/cykl

TAK

BUDYNEK KATEDRY HODOWLI LASU, UL. WOJSKA POLSKIEGO 71A

Nazwa	Wiek	Opis	Miejsce	Sala	Godzina	Limit	R*
SKĄD SIĘ BIORĄ DRZEWIA?	11-18	Podobnie do wszystkich gatunków na naszej planecie, populacje gatunków drzewiastych chcąc przetrwać, muszą propagować swój kod genetyczny. Kod ten jest przenoszony w wyspecjalizowanych do tego celu nasionach. Niektóre gatunki mają je bardzo małe i produkują ich bardzo dużo, np. brzoza lub topola. Inne gatunki mają nasiona większych rozmiarów, ale produkują ich mniej, np. dąb i buk. Inna grupa gatunków wyposaża swoje potomstwo w atrakcyjne ubarwienie lub smak. Dlaczego ewolucja wybrała tę właśnie drogę? Jak wygląda drzewo, gdy jest bardzo małe?	Budynek Katedry Hodowli Lasu, ul. Wojska Polskiego 71A	Sala ćwiczeniowa 5, parter	16.00–16.45 17.00–17.45 18.00–18.45	15 /cykl	TAK

COLLEGIUM CIESZKOWSKICH, UL. WOJSKA POLSKIEGO 71C

Nazwa	Wiek	Opis	Miejsce	Sala	Godzina	Limit	R*
GRZYBY NADRZEWNE	13-17	Każdy z nas, gdy słyszy las myśli grzyby. Przecież, nie od dziś jesienią, gdy liście nabiorą pomarańczowego koloru zaczynamy w Polsce uprawiać sport narodowy — grzybobranie. Koszki napełniają się borowikami, maślakami czy koźlarzami. Jednak las kryje w sobie również grzyby nadrzewne, jakimi są huby. Zapraszamy na warsztaty, na których uczestnicy będą mogli zapoznać się z gatunkami grzybów nadrzewnych, poznać ich zastosowanie.	Collegium Cieszkowskich (Nowe), ul. Wojska Polskiego 71C	Sala 35, parter	16.00–16.45 17.00–17.45	16 /cykl	TAK
ZWIEDZANIE PROSEKTORIUM ZWIERZĘCEGO	b.o.	Zwiedzanie prosektorium zwierzęcego połączone z wydarzeniem kulturalnym—mini koncertem muzyki współczesnej.	Collegium Cieszkowskich (Nowe), ul. Wojska Polskiego 71C	Prosektorium (poziom -1)	19.00–19.30 19.45–20.15	15 /cykl	TAK

BUDYNEK KATEDRY CHEMII ROLNEJ I BIOGEOCHEMII ŚRODOWISKA, UL. WOJSKA POLSKIEGO 71F

Nazwa	Wiek	Opis	Miejsce	Sala	Godzina	Limit	R*
CHEMICZNY ŚWIAT	od 6	Głównym celem warsztatów chemicznych jest nie tylko przeprowadzenie widowiskowego pokazu chemicznego przez naukowców, ale również aktywne uczestnictwo w części eksperymentalnej przedsięwzięcia. Samodzielne wykonanie doświadczeń chemicznych umożliwi zapoznanie się ze sprzętem laboratoryjnym oraz podstawowymi pojęciami chemicznymi.	Katedra Chemii Rolnej i Biogeochemii Środowiska, ul. Wojska Polskiego 71F	Sala ćwiczeniowa 206, II piętro	16.00–16.45 17.00–17.45 18.00–18.45	12 /cykl	TAK

BUDYNEK KATEDRY INŻYNIERII BIOSYSTEMÓW, UL. WOJSKA POLSKIEGO 50

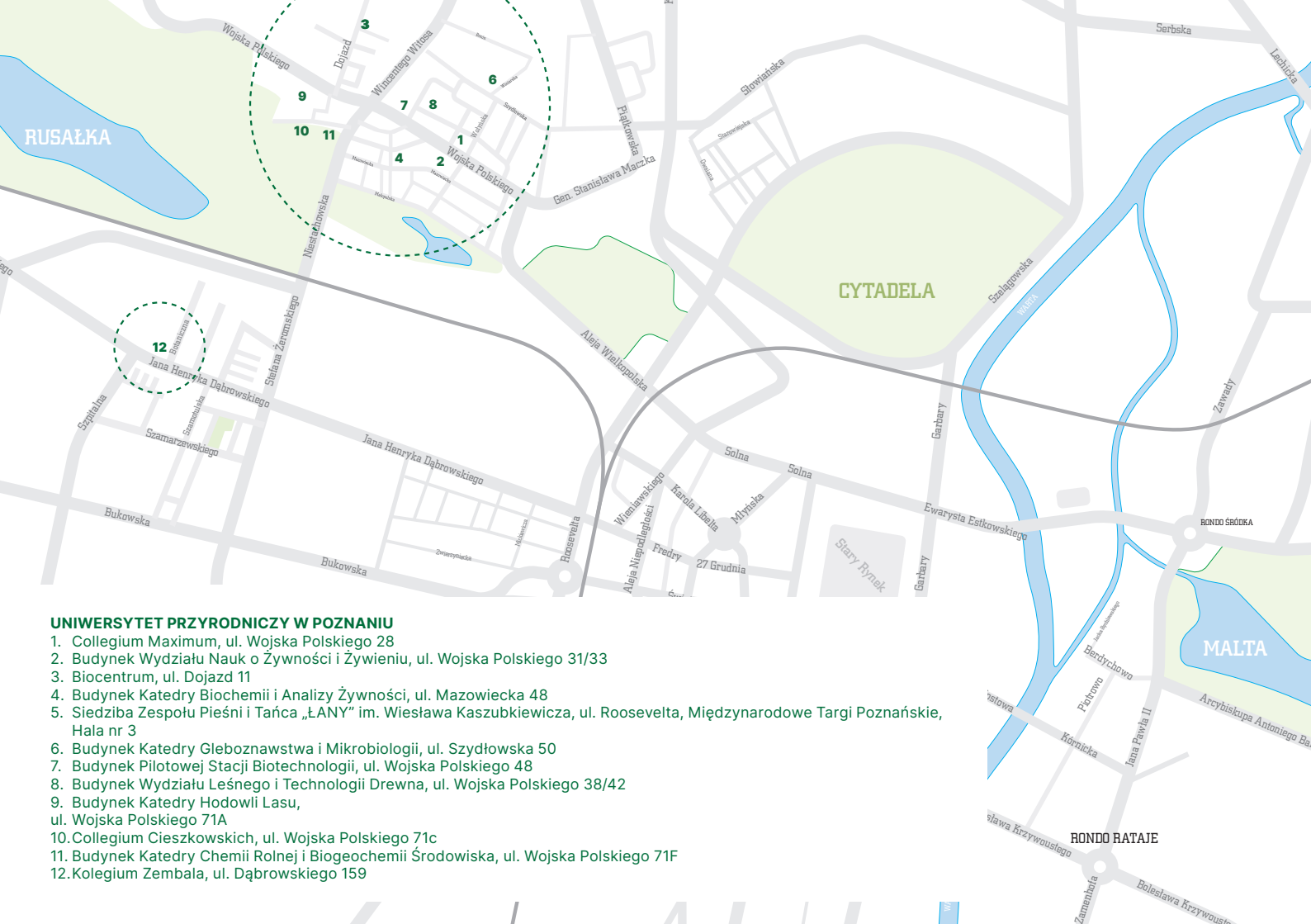
Nazwa	Wiek	Opis	Miejsce	Sala	Godzina	Limit	R*
KOMPOSTUJ I WYTWARZAJ BIOGAZ NA WŁASNE POTRZEBY	od 10	Zobacz jak efektywnie kompostować i biogazować odpady organiczne we własnym zakresie. Prezentacja kompostowników umożliwiających zagospodarowanie odpadów z gospodarstwa domowego i ogrodu. Omówienie wpływu mieszania i napowietrzania biomasy oraz kontroli wilgotności i temperatury na efekty procesu kompostowania. Pokaz procesu kompostowania odpadów organicznych. Prezentacja materiału filmowego o kompostowaniu. Prezentacja pracy małej biogazowni mobilnej. Przekonaj się, że wytwarzanie biogazu nie jest trudne. Omówienie procesu fermentacji metanowej oraz zasad wykorzystania mikro instalacji biogazowej. Przekonaj się, że możesz sam sterować wytwarzaniem biogazu i wykorzystać biopaliwo na własne potrzeby energetyczne.	Katedra Inżynierii Biosystemów, ul. Wojska Polskiego 50	Hala Maszyn, parter	16.00–16.30 17.00–17.30 18.00–18.30	20 /cykl	TAK

BUDYNEK WYDZIAŁU LEŚNEGO I TECHNOLOGII DREWNA, UL. WOJSKA POLSKIEGO 38/42

Nazwa	Wiek	Opis	Miejsce	Sala	Godzina	Limit	R*
DZIEGIEĆ – CZARNE ZŁOTO	10-13	Wszyscy znamy powiedzenie „łyżka dziegiu w beczce miodu”, ale czym dokładnie jest dziegieć? W trakcie warsztatów poznamy jego historię, budowę chemiczną, właściwości tej specyficznej substancji oraz dowiemy się, czy w XXI wieku jest jeszcze miejsce dla tego materiału znanego od tysiącleci.	Budynek Wydziału Leśnego i Technologii Drewna, ul. Wojska Polskiego 38/42	Sala ćwiczeniowa 443, IV piętro	16.00–16.45 17.00–17.45	12 /cykl	TAK

BUDYNEK WYDZIAŁU NAUK O ŻYWNOSCI I ŻYWIENIU, UL. WOJSKA POLSKIEGO 31/33

Nazwa	Wiek	Opis	Miejsce	Sala	Godzina	Limit	R*
SERWATKA – TO BRZMI DUMNIE!	5-12	Czy wiesz, że serwatka znana była już w XIX wieku i stanowiła bazę do gotowania kwaśnej polewki? Przez długi czas uznawana była za „odpad” w przemyśle mleczarskim po produkcji serów twarogowych i podpuszczkowych, jednak obecnie... Wykorzystywana jest na wiele różnych sposobów, o których dowiecie się w trakcie warsztatów.	Budynek Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu, ul. Wojska Polskiego 31/33	Sala ćwiczeniowa 326, III piętro	16.00–16.45 17.00–17.45	15 /cykl	TAK
NEKTAR, SOK CZY ORANŻADA – CO NA CO DZIEŃ PIĆ WYPADA?	od 12	Kolorowe butelki, puszki i kartoniki kuszą nas swoją zawartością? Ale czy na pewno wiemy, co znajduje się w tych opakowaniach? Czy zastanawiacie się jaką wartość odżywczą ma produkt, który kupiliście? Ile ma wspólnego z owocami? Weź udział w naszych warsztatach i sam przygotuj oranżadę, nektar i sok. Poznasz przy okazji, czym różni się te produkty.	Budynek Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu, ul. Wojska Polskiego 31/33	Sala ćwiczeniowa 204, II piętro	16.00–16.45 17.00–17.45 18.00–18.45	15 /cykl	TAK



UNIwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

1. Collegium Maximum, ul. Wojska Polskiego 28
2. Budynek Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu, ul. Wojska Polskiego 31/33
3. Biocentrum, ul. Dojazd 11
4. Budynek Katedry Biochemii i Analizy Żywności, ul. Mazowiecka 48
5. Siedziba Zespołu Pieśni i Tańca „Łań” im. Wiesława Kaszubkiewicza, ul. Roosevelta, Międzynarodowe Targi Poznańskie, Hala nr 3
6. Budynek Katedry Gleboznawstwa i Mikrobiologii, ul. Szydlowska 50
7. Budynek Pilotowej Stacji Biotechnologii, ul. Wojska Polskiego 48
8. Budynek Wydziału Leśnego i Technologii DREWNA, ul. Wojska Polskiego 38/42
9. Budynek Katedry Hodowli Lasu, ul. Wojska Polskiego 71A
10. Collegium Cieszkowskich, ul. Wojska Polskiego 71c
11. Budynek Katedry Chemii Rolnej i Biogeochemii Środowiska, ul. Wojska Polskiego 71F
12. Kolegium Zembala, ul. Dąbrowskiego 159



POLITECHNIKA POZNAŃSKA



UNIWERSYTET
IM. ADAMA MICKIEWICZA
W POZNANIU



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
W POZNANIU



UNIWERSYTET
EKONOMICZNY
W POZNANIU



INSTYTUT
GENETYKI CZŁOWIEKA
POLSKIEJ AKADEMII NAUK



PATRONAT HONOROWY



Minister
Edukacji



Minister Nauki
i Szkolnictwa Wzrznego



PAN
POLSKA AKADEMIA NAUK



WIELKOPOLSKA



MARSZAŁEK
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO
MAREK WOŹNIAK



Patronat Honorowy
Prezydenta
Miasta Poznania



Finansowane przez
Unię Europejską



EUROPE DIRECT
Poznań



Bank Polski



Samochody
Dostawcze

Volkswagen Poznań
Fabryka Samochodów Dostawczych i Komponentów



NAUKA
W POLSCE



uczymy, bawimy, budujemy
z klockami LEGO



Media Rodzina



REBIS



ZAKAMARKI

