



PROGRAM

25.09.2026

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

STOISKA INTERAKTYWNE

Biocentrum, ul. Dojazd 11							
Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Robotyka przyszłości – projektowanie, druk 3D i programowanie robotów	Podczas zajęć uczestnicy poznają nowoczesne technologie wykorzystywane w przemyśle przyszłości. Głównym elementem warsztatów będzie praca z robotami edukacyjnymi, których konstrukcja została wykonana z wykorzystaniem technologii druku 3D. Uczestnicy dowiedzą się, jak powstają elementy robotów, poznają podstawy projektowania i druku 3D, a także programowania oraz sterowania robotami. Zajęcia pozwolą zrozumieć, w jaki sposób robotyzacja wspiera nowoczesną produkcję oraz rozwija kompetencje techniczne niezbędne w zawodach przyszłości.	stoisko interaktywne	16:00-16:45; 17:00-17:45; 18:00-18:45; 19:00-19:45;	hol	b.o.	od 3 lat	nie wymagana
Las na wyciągnięcie ręki	„Las w zasięgu ręki” to wydarzenie, które pokazuje, że troska o środowisko zaczyna się od prostego gestu. Interaktywna instalacja „zielonych płuc” symbolizuje wpływ roślin na jakość powietrza i zdrowie człowieka. Uczestnicy będą mogli samodzielnie sprawdzić, ile lat miało drzewo, licząc słoje na drewnianym krążku, poznać historię zapisaną w drewnie oraz zostawić swój symboliczny zielony gest dla przyszłości. Las nie jest daleko. Jest w zasięgu ręki — w krążku drewna, w cieniu drzewa, w każdym oddechu i w każdym naszym wyborze. To spotkanie z lasem, który można zobaczyć, dotknąć i zrozumieć — nawet w samym środku miasta.	stoisko interaktywne	16:00-17:00	hol	b.o.	od 6 lat	nie wymagana
Chemia w akcji	Zapraszamy na stoisko pełne chemicznych niespodzianek! Przekonaj się, że chemia to nie tylko wzory w podręczniku – to żywa nauka, którą możesz zobaczyć, dotknąć i poczuć. Spróbuj swoich sił w wyjątkowych aktywnościach: ulepisz figurkę z masy przygotowanej z codziennych składników, zaobserwujesz, jak w zlewce wyrastają barwne chemiczne „rośliny”, a starsi mogą zmierzyć się z nami w chemicznym domino.	stoisko interaktywne	16:00-18:00	hol	b.o.	od 6 lat	nie wymagana

Biocentrum, ul. Dojazd 11							
Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Nie tylko dla gekona! Odkryj owadzie sekrety	Myślicie, że chrupiący świerszcz to obiad dobry wyłącznie dla jaszczurki? A mącznik młynarek to przysmak stworzony tylko dla... włochatego pająka ptasznika albo małego chomika? Nic bardziej mylnego! U nas dowiecie się, że owady to tak naprawdę ekologiczni superbohaterowie w świecie jedzenia. I wcale nie muszą biegać ani skakać, żeby trafić do brzuszka! Dzisiejsza nauka potrafi robić z nich prawdziwe cuda. Na warsztatach zobaczycie: Mączkę owadzią – czyli owady zamienione w super-zdrowy, wysokobiałkowy proszek (taki owadowy proteinowy shake!). Tłuszcz owadzi – naturalny, zdrowy olej, który daje mnóstwo energii. To właśnie z tych niezwykłych składników powstają nowoczesne, ekologiczne karmy. Kto je zajada? Kura, świnia, pies, a nawet ryba w stawie! Dzięki owadziej mączce i tłuszczowi zwierzęta rosną zdrowe i silne, a nasza planeta nie musi zużywać tylu litrów wody i wielkich pól uprawnych. Dzisiaj sami zamienimy się w małych naukowców. Dotkniemy, powąchamy i sprawdzimy, jak wyglądają te niezwykle owadzie produkty i dlaczego mogą one uratować przyszłość naszej planety. Kto jest ciekawy, jak pachnie mączka z mącznika? Zaczynamy!	stoisko interaktywne	16:00-20:00	hol	b.o.	b.o.	nie wymagana
Nauka na wyciągnięcie ręki – eksperymentuj i odkrywaj	Zapraszamy do strefy eksperymentów przygotowanej przez Koło Naukowe Studentów Biotechnologii! Na naszym stoisku pokażemy, czym jest gęstość, jak działają oddziaływania elektrostatyczne oraz jak z czerwonej kapusty stworzyć naturalny wskaźnik pH. Uczestnicy będą mogli również poznać podstawowy sprzęt laboratoryjny i poczuć się jak prawdziwi naukowcy. Dodatkowo opowiemy o fascynującym świecie roślin owadożernych (hodowanych in vitro) i pokażemy, jak biotechnologia pomaga badać i rozmnażać niezwykle gatunki roślin. Nasze stoisko to połączenie zabawy, eksperymentów i odkrywania tajemnic przyrody – dla małych i dużych pasjonatów nauki.	stoisko interaktywne	16:00-20:00	hol	b.o.	b.o.	nie wymagana

STOISKA INTERAKTYWNE

Biocentrum, ul. Dojazd 11							
Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Odkryj z nami DNA!	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.	stoisko interaktywne	16:00-20:00	hol	b.o.	od 6 lat	nie wymagana
Woda jako źródło życia	Wykład o roślinach występujących w wodzie, dopasowanie rośliny do siedliska, mikrosiedlisko w słoiku, strzelanie z nerfa do tarczy do wylosowania pytania, pokaz zasuszonych roślin wodnych, pokazanie wpływu wody na roślinę.	stoisko interaktywne	16:00-16:45; 17:00-17:45; 18:00-18:45	hol	b.o.	6-20 lat	nie wymagana
SKNIR UPP – Rolnictwo Przyszłości: Inżynieria i Robotyzacja	Podczas warsztatów uczestnicy poznają nowoczesne rozwiązania wykorzystywane we współczesnym rolnictwie, takie jak roboty rolnicze, autonomiczne maszyny, drony oraz systemy rolnictwa precyzyjnego. Uczestnicy zobaczą działanie wybranych technologii, dowiedzą się, w jaki sposób automatyzacja i robotyzacja wspierają produkcję rolną oraz poznają podstawy inżynierii rolniczej. Warsztaty prowadzone przez członków Studenckiego Koła Naukowego Inżynierii Rolniczej UPP pokażą, jak nowoczesne technologie wpływają na rozwój zrównoważonego i efektywnego rolnictwa.	stoisko interaktywne	16:30-19:30	hol	b.o.	b.o.	nie wymagana
Kolorowych Świat Owadów	Na naszym stanowisku znajdą Państwo mnóstwo gatunków owad zasiedlających naszą polską faunę i nie tylko. Będzie istniała możliwość przyjrzeć się bliżej tej niesamowitej grupie zwierząt chociażby za pośrednictwem mikroskopów.	stoisko interaktywne	16:00-20:00	hol	b.o.	b.o.	nie wymagana

STOISKA INTERAKTYWNE

Biocentrum, ul. Dojazd 11							
Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Koncert muzyki nowoczesnej	Koncert w wykonaniu zespołu Studio BUM! kładący szczególny nacisk na słowo mówione, rapowane oraz przekaz z niego płynący. Wykonawcy prezentują swoje autorskie utwory, osadzone we współczesnej tematyce.	koncert	17:00-19:00	przed budynkiem Biocentrum	b.o.	b.o.	nie wymagana
Czy wiesz, ile ziemi mieści się w Twojej kieszeni?	Czy wiesz jak właściwości fizyczne i fizykochemiczne surowców są wykorzystywane w procesie przetwarzania elektroodpadów? Odwiedzający stoisko firmy Elektrorecykling będą mieli okazję sprawdzić, jak w prosty sposób oddzielić metale żelazne od pozostałych materiałów, oraz zobaczą, jak różnice w gęstości tworzyw sztucznych i zmiana stężenia soli w wodzie są wykorzystywane w procesie separacji. Na stoisku znajdzie się również wystawa starych modeli telefonów komórkowych, a uczestnicy dowiedzą się, ile „ziemi” nosimy na co dzień w kieszeni – czyli jakie surowce można odzyskać ze zużytych telefonów i w jaki sposób ich recykling ogranicza zapotrzebowanie na wydobycie surowców pierwotnych. Dodatkową atrakcją będzie możliwość rozkręcania starych komputerów i przekonania się ile cennych surowców się w nich kryje.	stoisko interaktywne	16:00-20:00	hol	b.o.	b.o.	nie wymagana
Leśne Koło Fortuny	Sprawdź swoją wiedzę o przyrodzie i przekonaj się, jak dobrze znasz świat lasów, zwierząt oraz roślin.	stoisko	16:00-19:00	hol	b.o.	b.o.	nie wymagana
		stoisko interaktywne	16:00-20:00	hol	b.o.	b.o.	nie wymagana

WYKŁADY

Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Mapy bez granic – jak nowe technologie pozwalają odkrywać i rozumieć świat	Współczesna kartografia to znacznie więcej niż tradycyjne mapy. Uczestnicy poznają technologie wykorzystywane do poznawania i prezentowania otaczającego nas świata oraz dowiedzą się, jak powstają nowoczesne mapy cyfrowe, modele 3D terenu i wizualizacje przestrzenne stosowane w nauce, ochronie środowiska i planowaniu miast. Omówione zostaną także metody pozyskiwania danych z satelitów, dronów i systemów nawigacyjnych, które pomagają odkrywać i lepiej rozumieć zjawiska zachodzące na Ziemi.	wykład	16:15-17:00	sala wykładowa A	100	od 10 lat	rejestracja mailowa
Citius - Altius - Fortius. DNA kluczem do zagadek kryminalnych	Jak wykorzystuje się DNA do rozwiązywania zagadek kryminalnych? Wykład przybliży nowoczesne metody analizy materiału genetycznego stosowane we współczesnej kryminalistyce. Uczestnicy dowiedzą się, w jaki sposób DNA pomaga identyfikować osoby, ustalać ich pochodzenie, przewidywać wybrane cechy wyglądu oraz szacować wiek. Przedstawione zostaną również najnowsze osiągnięcia biologii sądowej, takie jak genealogia sądowa i zaawansowane techniki identyfikacji osobniczej.	wykład	17:15-18:00	sala wykładowa A	100	od 10 lat	rejestracja mailowa
Od drzewa do designerskiego fotela – nauka ukryta w meblach	Droga od surowego drewna do gotowego produktu wymaga połączenia wiedzy, technologii i kreatywności. Podczas wykładu uczestnicy poznają proces powstawania nowoczesnych mebli oraz dowiedzą się, jak naukowcy i projektanci wykorzystują osiągnięcia technologii drewna, materiałoznawstwa, ergonomii i wzornictwa. Spotkanie pokaże również, jak powstają meble przyszłości oraz jaki wpływ ma nauka na komfort, bezpieczeństwo i jakość przedmiotów codziennego użytku.	wykład	18:15-19:00	sala wykładowa A	100	od 10 lat	rejestracja mailowa

Biocentrum, ul. Dojazd 11							
Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Owady naszym sprzymierzeńcem	Pokaz preparatów mikroskopowych, a także spreparowanych okazów owadów przy jednoczesnym omówieniu najważniejszych funkcji pełnionych w przyrodzie. Omówiona zostanie też rola owadów w życiu człowieka oraz konsekwencje ich zaniku.	warsztaty	12:00-12:45; 14:00-14:45	3.34 (II piętro)	15	10-16 lat	rejestracja mailowa
Turysta czy intruz? O sztuce odpowiedzialnego odkrywania świata	Zajęcia poświęcone są odpowiedzialnemu podróżowaniu i refleksji nad tym, jak obecność turysty wpływa na odwiedzane miejsca, lokalne społeczności, kulturę i środowisko. Uczestnicy zastanowią się, kiedy turysta staje się świadomym gościem, a kiedy nieświadomie narusza granice miejsca i jego mieszkańców. Poprzez przykłady, dyskusję i krótkie zadania poznają zasady uważnego odkrywania świata: szacunku, ciekawości, ograniczania szkód, odpowiedzialnych wyborów i wrażliwości na lokalny kontekst.	warsztaty	16:00-16:45; 17:00-17:45	1.59 (parter)	15-20	12-16 lat	rejestracja mailowa
Świecąca Żywność	Na tych zajęciach przekonacie się, że niektóre produkty spożywcze naprawdę mogą „świecić”! Dowiedzie się, jakie substancje fluoryzujące znajdują się w żywności i co za to odpowiada. Poznacie metody analizy, które pomogą nam zidentyfikować te tajemnicze składniki. Będziecie mieli okazję uczestniczyć w ciekawych pokazach oraz praktycznych warsztatach, podczas których odkryjecie, jak te substancje działają. Przygotujcie się na ekscytującą podróż do świata świecącej żywności!	warsztaty	16:00-16:45; 17:00-17:45	3.18 (II piętro)	10	10-16 lat	rejestracja mailowa

Biocentrum, ul. Dojazd 11							
Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Nauka bez granic: Owady jadalne oczami konsumenta – biologia, ekonomia behawioralna i eyetracking w badaniach żywności przyszłości	Warsztaty prezentują interdyscyplinarne podejście do badań nad akceptacją owadów jadalnych jako alternatywnego źródła białka. Uczestnicy poznają biologiczne i środowiskowe aspekty wykorzystania owadów w żywności oraz dowiedzą się, w jaki sposób ekonomia behawioralna wyjaśnia proces podejmowania decyzji konsumenckich. Przedstawione zostaną nowoczesne metody badawcze, w tym eyetracking, umożliwiające analizę uwagi wzrokowej podczas oceny produktów spożywczych. Uczestnicy poznają przykłady badań pokazujących, jak wygląd opakowania, komunikaty marketingowe oraz informacje o wartościach odżywczych wpływają na decyzje zakupowe. Szczególna uwaga zostanie poświęcona różnicom wynikającym z wieku i płci konsumentów oraz ich znaczeniu dla projektowania produktów żywnościowych. Warsztaty obejmują prezentację gatunków owadów jadalnych, pokaz produktów spożywczych z ich udziałem, omówienie wyników badań naukowych oraz elementy angażujące uczestników w analizę własnych zachowań konsumenckich. Spotkanie pokazuje, że rozwój żywności przyszłości wymaga współpracy biologów, technologów żywności, psychologów, ekonomistów i specjalistów zajmujących się analizą zachowań konsumentów.	warsztaty	16:00-16:45; 17:00-17:45	3.45 (II piętro)	20	od 6 lat	rejestracja mailowa
Koloidy	Czy olej i woda mogą się zaprzyjaźnić? Podczas warsztatów uczestnicy poznają świat koloidów i samodzielnie przygotowują emulsje. Dowiedzą się, co wpływa na ich stabilność, dlaczego mleko i kosmetyki z czasem się rozwarstwiają oraz jaką rolę odgrywają stabilizatory. To okazja, by odkryć chemię ukrytą w produktach, z których korzystamy na co dzień.	warsztaty	16:00-16:45; 17:00-17:45	3.62 (II piętro)	10	10-16 lat	rejestracja mailowa

WARSZTATY

Biocentrum, ul. Dojazd 11							
Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Jak zarabiać na spadkach cen akcji na giełdzie?	Zaprezentowanie istoty instrumentów pochodnych i ich roli w zarządzaniu ryzykiem. Wyjaśnienie mechanizmu tzw. krótkiej sprzedaży na przykładach z Giełdy Papierów Wartościowych w Warszawie z prezentacją wersji demo transakcji krótkiej sprzedaży na platformie brokerskiej.	warsztaty	15:00-15:45	3.35 (II piętro)	15-20	b.o.	rejestracja mailowa
Podstawy projektowania rabat	Warsztaty teoretyczno-praktyczne. Na początku warsztatów zostanie przedstawiona prezentacja o podstawach projektowania rabat, ich stylach, przeznaczeniu. W kolejnej części zostaną utworzone grupy po 3 lub 4 osoby, które dostaną różne wytyczne do zaprojektowania rabatu. Na koniec odbędzie się wspólne omówienie wyników projektowania.	warsztaty	16:00-16:45; 17:00-17:45	1.61 (parter)	15-20	od 15 lat	rejestracja mailowa
Zostań inżynierem życia roślin - czyli od DNA do in vitro	Uczestnicy zajęć będą mieli okazję wcielić się w rolę młodego naukowca - poznają metody rozmnażania roślin w szkle i sposoby badania genów, a także będą mogli zobaczyć pod mikroskopem chromosomy roślinne.	warsztaty	16:00-16:45	hol I piętro	12	od 12 lat	rejestracja mailowa
3 pomysły na pomidora	Warsztaty kulinarno-edukacyjne, podczas których przygotujemy pastę pomidorową i poznamy ciekawostki o pomidorach.	warsztaty	17:00-17:45	3.35 (II piętro)	15	7-12 lat	rejestracja mailowa

Budynek Katedry Biochemii i Analizy Żywności, ul. Mazowiecka 48							
Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Tajemnice laboratorium analizy żywności	Dla dzieci od 5 lat: 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). Powyżej 13. roku życia: Jaki kolor ma czerwona kapusta?, Jak wycisnąć olej z nasionka?, Gdzie znajdziemy najwięcej witaminy C?, Co jest 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).	warsztaty	17:00-17:45, 18:00-18:45	sala 1	20	b.o.	rejestracja mailowa

WARSZTATY

Budynek Katedry Hodowli Lasu, ul. Wojska Polskiego 71A

Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Tajemnice rozprzestrzeniania się drzew	Podobnie jak wszystkie gatunki 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? W trakcie warsztatów uczestnicy będą mieli okazję poznać wygląd nasion i młodych siewek drzew oraz uzyskają wiedzę dotyczącą strategii przetrwania gatunków drzewiastych.	warsztaty	16:00-16:45; 17:00-17:45	sala 5	10	10-16 lat	rejestracja mailowa

Budynek Katedry Chemii Rolnej i Biogeochemii Środowiska, ul. Wojska Polskiego 71F

Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Chemiczny świat	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.	warsztaty	16:00-16:45; 17:00-17:45; 18:00-18:45	206, II piętro	15	od 6 lat	rejestracja mailowa

Budynek Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu, ul. Wojska Polskiego 31/33							
Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Nektar, sok czy oranżada – co na co dzień pić wypada?	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 różnią się te produkty.	warsztaty	17:00-17:30; 18:15-18:45; 19:30-20:00	sala 304	15	od 12 lat	rejestracja mailowa
Dark Restaurant – nauka przez zmysły	Zapraszamy do niezwyklej restauracji, w której najważniejszy jest nie smak, ale uważność i ciekawość! Podczas warsztatów „Dark Restaurant” uczestnicy wkroczą do fascynującego świata zmysłów. W specjalnie przygotowanym ciemnym pomieszczeniu dzieci będą rozpoznawać produkty spożywcze za pomocą dotyku oraz odkrywać sekrety zapachów ukrytych w tajemniczych słoiczkach. Podczas zabawy poznają rolę wzroku, węchu i dotyku w odbiorze żywności oraz przekonają się, że nauka może kryć się nawet w codziennych doświadczeniach. To wyjątkowa podróż do świata sensoryki, w której każdy uczestnik może zostać małym naukowcem poznającym niezwykle świat żywności!	warsztaty	10:00-10:45; 11:00-11:45; 12:00-12:45	sala 209	6	6-10 lat	rejestracja mailowa
Białko w żywności: od piany do chrupiących przekąsek high protein	Czy białko to tylko składnik potrzebny do budowy mięśni? Podczas warsztatów uczestnicy sprawdzą, jak białka pochodzenia zwierzęcego i roślinnego wpływają na właściwości żywności. W prostych doświadczeniach porównamy ich zdolność do tworzenia piany, wiązania wody i stabilizowania emulsji oraz pokażemy, jak dodatek białka może zmieniać chrupkość przekąsek typu high protein. Uczestnicy dowiedzą się także, jak w laboratorium można identyfikować białka i oceniać ich pochodzenie w produktach spożywczych.	warsztaty	17:00-17:45; 18:15-19:00	sala 109	20	od 12 lat	rejestracja mailowa

WARSZTATY

Budynek Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu, ul. Wojska Polskiego 31/33							
Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Chrupiąca transformacja przekąsek	Niekonwencjonalna metoda suszenia żywności pozwala nadać produktowi nową teksturę. Jeśli słyszałeś termin Puffing i nie wiesz z czym go powiązać to rozwiemy Twoje wątpliwości.	warsztaty	16:00-17:00	sala 128	10	od 10 lat	rejestracja mailowa

WARSZTATY

Budynek Pilotowej Stacji Biotechnologii, ul. Wojska Polskiego 48

Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
escapeLAB: Misja ANTIDOTUM	Zapraszamy Was do niezwyklej gry typu escape room, w której wcielicie się w rolę genialnych naukowców. Spokojnie – doktorat z biologii nie będzie potrzebny! Liczy się spryt, spostrzegawczość i logiczne myślenie. W laboratorium doszło do niebezpiecznego wycieku tajemniczej substancji, a Wy znaleźliście się w centrum strefy skażenia. Jedyną szansą na ratunek jest antidotum ukryte w pilnie strzeżonej walizce Profesora. Połączcie siły, wykonajcie eksperymenty, rozwiążcie zagadki i zdobądźcie kod. Macie 60 minut. Czy zdążycie, zanim będzie za późno?	warsztaty	15:45-16:45; 17:00-18:00; 18:15-19:15	sala 47	6	od 15 lat	rejestracja mailowa

Budynek Wydziału Leśnego i Technologii Drewna, ul. Wojska Polskiego 38/42

Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Czy można zbudować most z drewna?	Prześledź rozwój mostów od najstarszych budowli, aż po nowoczesne konstrukcje inżynierskie. Wykonaj własny model inspirowany pomysłami Leonarda da Vinci i sprawdź, jak radzi sobie z obciążeniem, odkrywając zasady wytrzymałości i stabilności w praktyce.	warsztaty	16:00-16:45; 17:00-17:45; 18:00-18:45	H1	10-12	6-12 lat	rejestracja mailowa

Collegium Maximum, ul. Wojska Polskiego 28

Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Masz to jak w banku	Zajęcia mają na celu przybliżenie dzieciom zasad bankowania, zgodnie z najnowszymi standardami bezpieczeństwa. Ewaluacji, w sposób dynamiczny, ulega forma kontaktu z bankiem, stąd istotne jest, aby w sposób przyjazny i praktyczny uświadamiać – początkującym użytkownikom bankowości – zasady bezpiecznego korzystania z konta, karty czy opaski. Niezbędne zatem będzie scharakteryzowanie pojęć, tj.: bank, konto bankowe, karta płatnicza czy bankomat. Zajęcia przewidują m.in.: wprowadzenie do tematu, zachęcenie do dyskusji, ustalenie ogólnych zasad korzystania z serwisów, posumowanie, quiz. W efekcie spotkania – uczestnicy mają możliwość rozwinięcia umiejętności wnioskowania i rozumowania podstawowej tematyki z zakresu bankowości.	warsztaty	12:00-12:45	sala B	15	7-9 lat	rejestracja mailowa
Rachunkowość bez granic – jak dane finansowe łączą biznes, technologię i zrównoważony rozwój?	Czy rachunkowość to tylko liczby? Podczas spotkania pokażemy, że współczesne dane finansowe są wykorzystywane nie tylko do oceny kondycji przedsiębiorstw, ale także do wspierania innowacji technologicznych, sztucznej inteligencji oraz zrównoważonego rozwoju. Uczestnicy dowiedzą się, jak rachunkowość pomaga podejmować odpowiedzialne decyzje biznesowe, chronić środowisko i budować zaufanie do informacji finansowych.	warsztaty	16:00-16:45; 17:00-17:45	sala A	50	od 7 lat	rejestracja mailowa
Najlepiej sprzedający się komputer wszechczasów Commodore 64	Na spotkaniu zaprezentowany zostanie unowocześniony komputer Commodore 64 Ultimate, jego nowe możliwości a także oprogramowanie z epoki lat 80-tych i 90-tych. Edukacyjne i rozrywkowe.	warsztaty	12:00-16:00	sala 253	20	b.o.	rejestracja mailowa

Collegium Maximum, ul. Wojska Polskiego 28

Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Scratch: kodowanie i zabawa	Umiejętności programowania oraz podstawowe rozumienie sztucznej inteligencji stają się ważnym elementem współczesnego świata. Podczas warsztatów uczestnicy zapoznają się z wybranymi ciekawostkami dotyczącymi nowych technologii i sztucznej inteligencji. Dowiedzą się, jakie możliwości może posiadać maszyna w porównaniu do człowieka. W kolejnym etapie zgłębią podstawy programowania i w parach stworzą własne projekty graficzne w Scratchu eksperymentując z blokami odpowiedzialnymi za efekty wizualne. Zajęcia rozwijają kreatywność i uczą współpracy, a nauka programowania staje się przy okazji dobrą zabawą dostępną dla każdego dziecka.	warsztaty	10:00-10:45; 11:00-11:45	sala 254	20	8-10 lat	rejestracja mailowa
Quest: „Ślady tożsamości wielkopolskiej wsi”	Interaktywne zajęcia w formie gry terenowej (questu), podczas których uczestnicy odkrywają elementy tożsamości wielkopolskiej wsi: gwarę, rzemiosło, krajobraz kulturowy, kulinaria, lokalne produkty i historie. W małych zespołach rozwiązują zadania w wyznaczonych punktach, zdobywając fragmenty „Kodu Tożsamości”. Finałem jest wspólne odczytanie hasła oraz refleksja nad tym, jak lokalne dziedzictwo może inspirować rozwój turystyki regionalnej.	warsztaty	16:00-16:45	sala 155, 157	20	od 12 lat	rejestracja mailowa
Młodzi ekonomiści w a(tra)kcji	To warsztaty, podczas których uczestnicy wezmą udział w grach, zagadkach, kalamburach i zespołowych wyzwaniach. Sprawdzą, jak podejmujemy decyzje, czym różni się potrzeba od zachcianki, dlaczego jakość ma znaczenie oraz jak wydarzenia na świecie wpływają na ceny i handel. Poznają podstawowe pojęcia ekonomiczne i przekonają się, że gospodarka to świat pełen zależności, wyborów i nieprzewidywalnych zmian. Będzie aktywnie, praktycznie i z dużą dawką dobrej zabawy!	warsztaty	16:00-17:00	160	20	od 12 lat	rejestracja mailowa

Collegium Cieszkowskich (Nowe), ul. Wojska Polskiego 71C

Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Nie tylko Maja, czyli co w ulu brzęczy?	1. Zobaczysz i dowiesz się kto jest kim w ulu: Czy królowa ma władzę? Czy trutnie to leniuchy? Czego musi się nauczyć robotnica? Jak zbudowany jest plaster? Jak wyglądają pszczoły pod mikroskopem? 2. Będiesz miał możliwość zrobienia świeczki z węzy pszczelej Przewidujemy strefę dla rodziców z kawą i miodem.	warsztaty	16:00-16:45; 17:00-17:45	Sala Pracowni Pszczelnictwa - ostatnie piętro	10	5-10 lat	rejestracja mailowa
Nie tylko pszczoła miodna – poznaj różnorodność pszczół	1. Dowiesz się: Czym dzikie pszczoły różnią się od pszczoły miodnej? Dlaczego jedne gatunki żyją samotnie, a inne tworzą rodziny? Czym trzmiele różnią się od pozostałych pszczół? Jaką rolę odgrywa długość języczka i narządy do zbierania pyłku? 2. Zobaczysz z bliska: Suche okazy pszczół pod mikroskopem. 3. Nauczysz się: Rozpoznawać podstawowe gatunki trzmieli Zwracać uwagę na cechy pomocne w identyfikacji dzikich pszczół. Przewidujemy strefę dla osób towarzyszących z kawą i miodem.	warsztaty	18:15-19:00; 19:15-20:00	Sala Pracowni Pszczelnictwa - ostatnie piętro	10	od 12 lat	rejestracja mailowa
Obcy w naszych wodach - jak postępować? Warsztaty praktyczne w pigułce	Warsztaty "Obcy w naszych wodach" to praktyczny przewodnik po świecie obcych, egzotycznych żółwi wodno-lądowych. Dowiesz się, dlaczego przez nieodpowiedzialność ludzi trafiają one do środowiska i jakie niesie to ze sobą zagrożenia. Uczestnicy wezmą udział w quizie i nauczą się odróżniać rodzimego żółwia błotnego od przybyszów z Ameryki. Za pomocą smartfonów przetestują skuteczność sztucznej inteligencji w rozpoznawaniu gatunków. Podpowiemy, jak reagować przy spotkaniu żółwia oraz jak działa Citizen Science (nauka obywatelska), by każdy mógł realnie pomóc naukowcom w ochronie przyrody.	warsztaty	16:00-16:45; 17:00-17:45	sala ćwiczeń 22 Pracownia Rybactwa Śródlądowego i Akwakultury	28	od 12 lat	rejestracja mailowa

WARSZTATY

Collegium Cieszkowskich (Nowe), ul. Wojska Polskiego 71C

Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Dokąd leci orlik? Nauka bez granic z GPS-em i mapą	Dokąd lecą orliki grubodziobe, gdy opuszczają swoje lęgowiska? Wyrusz ich śladem! Zostań badaczem i krok po kroku odtwórz na wielkiej mapie trasę wędrówki swojego ptaka. Odnajdź państwa, miasta, rzeki i góry, licz pokonane kilometry i rozwiąż zagadki. Na koniec połączymy wyniki wszystkich zespołów i odkryjemy, jak różne mogą być wędrówki orlików. Przekonaj się, że ptaki – podobnie jak nauka – nie znają granic!	warsztaty	16:00-16:50; 17:00-17:50	Sala Katedry Zoologii lub CN7	20	od 12 lat	rejestracja mailowa

Katedra Gleboznawstwa i Mikrobiologii, ul. Szydłowska 50

Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Życie, którego nie widać – mikroorganizmy w środowisku	Uczestnicy zobaczą pod mikroskopem bogactwo form bakterii i przyjrzą się, jak poruszają się w swoim mikroskopijnym środowisku. Samodzielnie przygotowują preparaty z grzybów mikroskopowych i poznają podstawowe techniki pracy z drobnoustrojami.	warsztaty	13.30-14.30	105	18	12-18 lat	rejestracja mailowa

WARSZTATY

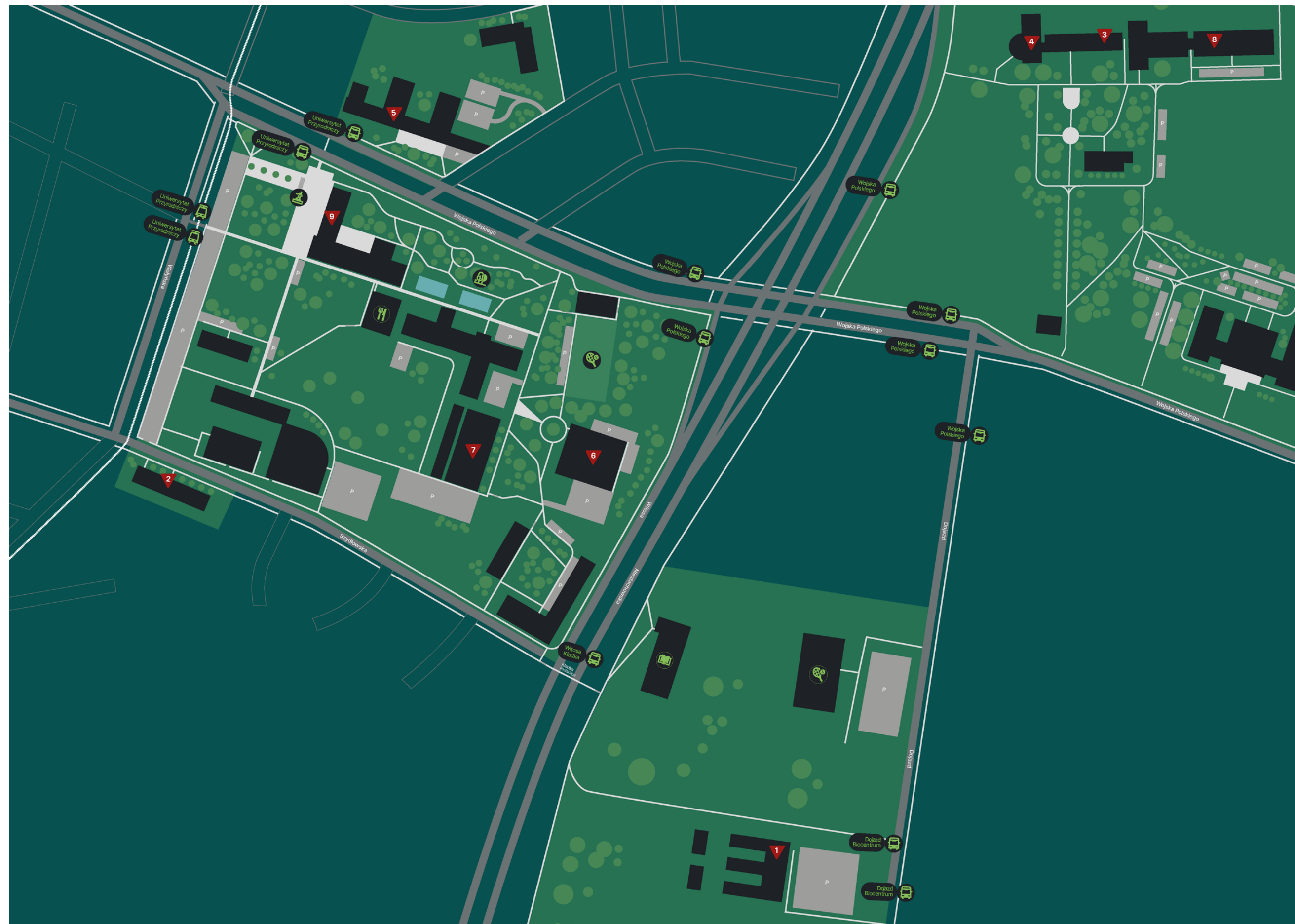
Katedra Gleboznawstwa i Mikrobiologii, ul. Szydłowska 50

Tytuł	Opis	Forma zajęć	Godziny	Miejsce	Limit miejsc (na jeden cykl)	Wiek uczestników	Rejestracja
Pierwiastki śladowe w środowisku	Uczestnicy zapoznają się z metodyką przygotowania różnych próbek środowiskowych do analizy zawartości pierwiastków śladowych. Przeprowadziny analizę zawartości pierwiastków śladowych w próbkach : gleby, roślin, włosów oraz zinterpretujemy uzyskane wyniki.	warsztaty	14.30-16.00	106	18	12-18 lat	rejestracja mailowa

KAMPUS UPP

- 1/** Biocentrum, ul. Dojazd 11
- 2/** Budynek Katedry Biochemii i Analizy Żywności, ul. Mazowiecka 48
- 3/** Budynek Katedry Hodowli Lasu, ul. Wojska Polskiego 71A
- 4/** Budynek Katedry Chemii Rolnej i Biogeochemii Środowiska, ul. Wojska Polskiego 71F
- 5/** Budynek Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu, ul. Wojska Polskiego 31/33
- 6/** Budynek Pilotowej Stacji Biotechnologii, ul. Wojska Polskiego 48
- 7/** Budynek Wydziału Leśnego i Technologii Drewna, ul. Wojska Polskiego 38/42
- 8/** Collegium Cieszkowskich (Nowe), ul. Wojska Polskiego 71C
- 9/** Collegium Maximum, ul. Wojska Polskiego 28

Mapa ma charakter poglądowy.



NOC
NAUKOWCÓW



UNIwersytet
Przyrodniczy
w Poznaniu