

Program Nocy Biologów na dzień 12.01. 2018 roku organizowanej w Instytucie Biologii i Ochrony Środowiska w Akademii Pomorskiej w Słupsku (budynek Wydziału Matematyczno-Przyrodniczego, ul. Arciszewskiego 22b)

Lp	Temat	Osoby odpowiedzialne	Forma zajęć, Grupy wiekowe	Godziny	Sala	Rezerwacja
1.	<p>Botanika smakuje...</p> <p>W trakcie zajęć zostanie przedstawiona krótka historia roślin przyprawowych i ich wykorzystania. Zaprezentowane będą rośliny przyprawowe, miejsca ich pochodzenia, walory smakowe, zapachowe, wizualne, lecznicze i kosmetyczne.</p>	<p>dr hab. prof. nadzw. Zbigniew Sobisz</p> <p>dr Mariola Truchan</p>	<p>wykład i warsztaty</p> <p>szkoła podstawowa, gimnazjum (maks. 10 osób)</p>	<p>13.00-14.00</p> <p>14.00-15.00</p> <p>15.00-16.00</p>	III p., s.231	zbigniew.sobisz@apsl.edu.pl
2.	<p>Twoje domowe SPA, czyli jak samodzielnie wykonać kosmetyki naturalne</p> <p>Podczas zajęć uczestnicy dowiedzą się jak samodzielnie wykonywać kosmetyki naturalne w oparciu o proste receptury z wykorzystaniem środków spożywczych, warzyw, owoców, ziół oraz innych surowców. Otrzymają receptury kosmetyków (peelingów, kremów,</p>	<p>dr Anna Zduńczyk</p>	<p>wykład</p> <p>wszystkie grupy wiekowe</p>	<p>13.00-14.00</p> <p>14.00-15.00</p>	I p., s.105	anna.zdunczyk@apsl.edu.pl

	maseczek i in.) tak, by móc wykorzystać je później do sporządzania preparatów samodzielnie w domu.					
3.	Kiedy zawodzi tarczyca Podczas zajęć będą analizowane preparaty mikroskopowe fizjologiczne i zmienione chorobowo	dr hab. prof. nadzw. Natalia Kurhaluk studenci z SKN „Oxygen”	wykład i warsztaty gimnazjum (maks. 15 osób)	12.00-13.00 13.00-14.00	IIp., s. 209	natalia.kurhaluk@apsl.edu.pl
4.	Karaluchy: kim one są?	prof. zw. dr hab. Oleg Aleksandrowicz	wykład z prezentacją wszystkie grupy wiekowe (maks.20 osób)	15.00-16.00	IIIp., s.224	oleg.aleksandrowicz@apsl.edu.pl
5.	Cała prawda o kornikach w Puszczy Białowieskiej -	prof. zw. dr hab. Oleg Aleksandrowicz	wykład z prezentacją (gimnazjum, liceum)	16.00-17.00	I p., s.105	oleg.aleksandrowicz@apsl.edu.pl
6.	Analiza biochemiczna moczu W trakcie zajęć będzie badany mocz pod względem parametrów fizycznych, biochemicznych i mikroskopowych. Będzie możliwość zbadania własnego moczu	dr Halyna Tkachenko mgr Mirosława Jagodzińska Marlena Witaszek Paweł Pażontka- Lipiński	ćwiczenia gimnazjum, liceum (maks.15 osób)	12.00-13.00	IIIp., s.226	pajo7@vp.pl
7.	Czarodzieje Hogwartu	dr Katarzyna Bigus	pokaz	12.00-13.00	I p., s. 121	marcin.stec@apsl.edu.pl

	<p>Podczas imprezy zaprezentowane zostaną efektowne doświadczenia chemiczne, w których uzyskuje się dymy, pary i płomienie. W trakcie pokazu uczestnicy będą mogli zobaczyć m.in. barwne reakcje strąceniowe, ciekawe reakcje redox (zegar jodowy, reakcja oscylacyjna, redukcja nadmanganianu potasu) oraz reakcje, w których pojawiają się płomienie (samozapłon gliceryny). Dodatkowo zaprezentowane zostaną uczestnikom sposoby umieszczenia całego jajka w butelce, otrzymywanie sztucznej krwi, ciepły lód oraz krwawiące metale.</p>	<p>mgr Marcin Stec Paulina Piskuła</p>	<p>gimnazjum, liceum (maks. 12 osób)</p>	<p>13.00-14.00 14.00-15.00 15.00-16.00</p>		
8.	<p>Ciekawostki chemiczne dla najmłodszych</p> <p>W trakcie pokazu będzie można zobaczyć roztwory chemiczne zmieniające barwy, samozapłon gliceryny, dzina w butelce, żarłoczne roztwory (pożeracze folii aluminiowej i styropianu) oraz zobaczyć produkcję pasty do zębów dla słońca.</p>	<p>dr Agnieszka Parzych</p>	<p>pokaz przedszkole (maks. 15 osób)</p>	<p>12.00-12.30 12.30-13.00</p>	<p>I p., s. 118</p>	<p>agnieszka.parzych@apsl.edu.pl</p>

9.	<p>Żyj świadomie-podstawowe elementy zdrowego stylu życia</p> <p>W trakcie wykładu zostaną poruszone zagadnienia dotyczące podstawowych elementów zdrowego stylu życia (zdrowe odżywianie się, aktywność fizyczna, harmonia duszy i ciała, profilaktyka chorób, rola jelit w budowaniu zdrowia, sen i odpoczynek).</p>	dr Marta Zdanowicz	<p>Wykład</p> <p>wszystkie grupy wiekowe</p>	14.00-15.00	I.p., s.106	marta.zdanowicz@apsl.edu.pl
10.	<p>Czy wiesz co jesz? Bakterie w produktach mlecznych</p> <p>W trakcie trwania pokazu uczestnicy zapoznają się z grupą bakterii fermentacji mlekowej (charakterystyka, przedstawiciele, wykorzystanie w przemyśle, fermentowane produkty mleczne). W trakcie pokazu każdy uczestnik będzie miał możliwość obserwacji mikroskopowej preparatów z popularnych produktów mlecznych oraz zawartych w nich kultur bakterii.</p>	dr Piotr Perliński dr Marta Zdanowicz	<p>pokaz</p> <p>przedszkole gimnazjum, liceum (maks. 12 osób)</p>	12.00-12.30 12.30-13.00 13.00-14.00 14.00-15.00	II p., s.203	piotr.perlinski@apsl.edu.pl marta.zdanowicz@apsl.edu.pl