



ARCHITEKTURA KRAJOBRAZU

Szafran – roślina z historią

Na wykładzie dowiecie się, dlaczego szafran jest nazywany „czerwonym złotem”. Poznacie jego niezwykle właściwości, zastosowania i ciekawostki z całego świata.

Akcja Krokus na kampus!

Razem z prowadzącymi posadzicie krokusy, rozwiążecie krótki test i zrobicie zdjęcie z hashtagiem. Na uczestników czeka **konkurs z nagrodami**, więc warto się postarać! To połączenie nauki, zabawy i tworzenia pięknej przestrzeni na kampusie.

Wystawa Architektura Krajobrazu 2.0

Zwiedzając wystawę, zobaczycie, jak studenci prezentują swoją kreatywność i nowoczesne podejście do kształtowania przestrzeni. To świetna okazja, by podpatrzeć inspirujące pomysły.

Architektura Krajobrazu na Politechnice Bydgoskiej

Na specjalnych „wyspach tematycznych” poznacie przedmioty kierunkowe i specyfikę studiów. Studenci KNAK opowiedzą, jak wyglądają zajęcia i czym różni się ten kierunek od innych.

Warsztaty przyrodnicze

Poznacie tajemnice świata roślin i owadów. Nauczycie się rozpoznawać drzewa i krzewy, a także odkryjecie, jak ważną rolę pełnią owady w ekosystemie.

Wykład o zieleni i podsumowanie dnia

Rola zieleni w naszym otoczeniu – jak rośliny wpływają na jakość życia w mieście i dlaczego architektura krajobrazu to coś więcej niż „ładne kwiatki”. Po wykładzie nastąpi **rozdanie nagród** i podsumowanie całego dnia pełnego nauki, zabawy i inspiracji.

ZIELARSTWO I FITOTERAPIA

Harmonia szafranu

Poznasz właściwości szafranu i jego wpływ na zdrowie, samopoczucie i kulinaria.

Zioła kontra wolne rodniki

Dowiesz się, jak zioła mogą chronić organizm przed stresem oksydacyjnym i wspierać zdrowie.

imżynieralia

20.10.2025

W świecie zmysłów

Czy znam ten zapach? Czekolada, czekoladzie nie równa!

Sekrety ziół + quiz

Odkryjesz najciekawsze właściwości ziół i sprawdzisz swoją wiedzę w interaktywnym quizie.

Kontrola jakości produktów roślinnych

Poznasz, jak monitoruje się jakość ziół i produktów roślinnych w handlu i jak zapewnia się bezpieczeństwo konsumenta.

Z lasu i rzeczki do spiżarni i domowej apteczki

Dowiesz się, jak korzystać z darów natury w codziennym życiu, w kuchni i domowej apteczce.

Konkurs „Zioła w wielu wymiarach”

Na zakończenie odbędzie się rozstrzygnięcie konkursu z nagrodami dla uczestników, którzy najlepiej poznali wielowymiarowy świat ziół.

AGROTECHNOLOGIA

Klimat a życie na Ziemi

Na wykładzie „Wpływ zmian klimatycznych na bioróżnorodność” dowiedziecie się, jak globalne ocieplenie zmienia życie roślin i zwierząt. Niektóre gatunki nie radzą sobie w nowych warunkach, inne – jak inwazyjne – rozprzestrzeniają się szybciej. Pani Profesor pokaże fakty, obali mity i podpowie, co każdy z nas może zrobić dla planety.

Rośliny, zioła i chwasty

Na warsztatach „Bioróżnorodność pól uprawnych” poznacie rośliny rolnicze, zioła i chwasty. Zrozumiecie, czemu jedna roślina może być raz pożyteczna, a raz uciążliwa. Będzie też rozpoznawanie okazów i **konkursy z nagrodami**.

Sekrety ziemniaka

Warsztaty „Dlaczego ziemniak kiełkuje” odkryją tajemnice przechowywania ziemniaków. Dowiedziecie się, czemu bulwy kiełkują, jak działają przechowalnie i jakie ziemniaki są najlepsze na frytki.

Dron w akcji



Na pokazie z dronem zobaczycie prawdziwy oblot i tworzenie map z lotu ptaka. Poznacie programy do obróbki zdjęć i sprawdzicie, jak wygląda nowoczesne rolnictwo z wykorzystaniem technologii.

BIOTECHNOLOGIA

Markery molekularne w badaniu bioróżnorodności roślin

Dowiesz się, jak wykorzystuje się markery molekularne do badania różnorodności roślin i odkrywania ich genetycznych tajemnic.

Laboratoria molekularne od kuchni

Będziesz miał okazję zobaczyć nowoczesne laboratoria technik molekularnych oraz poznać, jak powstają badania genetyczne.

Roślinne kultury in vitro

Na warsztatach poznasz, jak z małych fragmentów roślin można wyhodować nowe rośliny i jak działa mikrorozmnażanie.

Biologia komórki roślinnej

Pod mikroskopem przyjrzyj się budowie komórek roślinnych i nauczysz się obserwować ich wnętrze.

Odkryj magię produktów fermentowanych

Dowiesz się, jak powstają zdrowe i naturalne produkty dzięki procesom fermentacji oraz poznasz ich wyjątkowe właściwości.

W świecie kwasów nukleinowych

Będziesz izolować i wizualizować DNA roślin, aby zobaczyć materiał genetyczny na własne oczy.

Biologia komórki pod mikroskopem

Poznasz tajemnice świata komórek i ich organelli oraz nauczysz się obserwować je pod mikroskopem.

Zimne rezerwaty życia

Odkryjesz, jak przechowuje się bioróżnorodność w ciekłym azocie i jak chroni się gatunki zagrożone.

Uczniowie odwiedzą laboratorium technik molekularnych gdzie zapoznają się z nowoczesną aparaturą taką jak: termocyklery PCR i Real Time PCR, liofilizatory, homogenizatory, systemy do elektroforezy oraz dokumentacji żeli agarozowych.