

# Instytut Chemii

Piątek, 22 marca 2019

10:00	<b>Kosmetyki naturalne</b>  Olejowe Smaki  lab, s.1023	<b>Falszerstwa w żywności</b>  KNCh UwB Pozyton  lab, s.1101	<b>Falszerstwa w żywności</b>  KNCh UwB Pozyton  lab, s.1104	<b>Chemia jabłka</b>  S. Wojtulewski B. Bankiewicz  lab, s.2014	<b>Chemia w kuchni i w łazience</b>  M. Naumowicz J. Kotyńska  lab, s.3049	<b>Chemia w kolorach tęczy</b>  U. Kotowska  lab, s. 3012	<b>Chiralność – do czego służy lewoskrętna witamina C?</b>  R. Łaźny  wykład, s.2044	<b>Po co nam pszczoły?</b>  M.Kruszewski  wykład, s.2003
11:00	<b>Kosmetyki naturalne</b>  Olejowe Smaki  lab, s.1023	<b>Falszerstwa w żywności</b>  KNCh UwB Pozyton  lab, s.1101	<b>Falszerstwa w żywności</b>  KNCh UwB Pozyton  lab, s.1104	<b>Chemia jabłka</b>  S. Wojtulewski B. Bankiewicz  lab, s.2014	<b>Chemia w kuchni i w łazience</b>  M. Naumowicz J. Kotyńska  lab, s.3049	<b>Chemia w kolorach tęczy</b>  U. Kotowska  lab, s. 3012	<b>Chemia zapachu</b>  I. Jastrzębska  wykład, s.2044	<b>Czy IQ zależy od pasty do zębów?</b>  M. Worobiczuk  wykład, s.2003
12:00	<b>Kosmetyki naturalne</b>  Olejowe Smaki  lab, s.1023	<b>Falszerstwa w żywności</b>  KNCh UwB Pozyton  lab, s.1101	<b>Falszerstwa w żywności</b>  KNCh UwB Pozyton  lab, s.1104	<b>Chemia jabłka</b>  S. Wojtulewski B. Bankiewicz  lab, s.2014	<b>Chemia w kuchni i w łazience</b>  M. Naumowicz J. Kotyńska  lab, s.3049	<b>Chemia w kolorach tęczy</b>  U. Kotowska  lab, s. 3012	<b>Chemia truje? Fakty i mity</b>  S. Witkowski  wykład, s.2044	<b>Układ okresowy pierwiastków</b>  P. Misiak  wykład, s.2003
13:00	<b>Kosmetyki naturalne</b>  Olejowe Smaki  lab, s.1023	<b>Falszerstwa w żywności</b>  KNCh UwB Pozyton  lab, s.1101	<b>Falszerstwa w żywności</b>  KNCh UwB Pozyton  lab, s.1104	<b>Chemia jabłka</b>  S. Wojtulewski B. Bankiewicz  lab, s.2014	<b>Chemia w kuchni i w łazience</b>  M. Naumowicz J. Kotyńska  lab, s.3049	<b>Chemia w kolorach tęczy</b>  U. Kotowska  lab, s. 3012		

Rejestracja: Poniedziałek – Piątek w godz. 10-16, tel. 85 738-80-37