



Projekt „Młody Chemik Eksperymentuje” organizowany jest przez **Zakład Chemii Analitycznej i Metalurgii Chemicznej Wydziału Chemicznego Politechniki Wrocławskiej**, Sekcji Dydaktyki Chemii Wrocławskiego Oddziału Polskiego Towarzystwa Chemicznego i stowarzyszenie „Ekos”.

W projekcie tym **biorą udział uczniowie naszego Liceum z klas biologiczno-chemicznych:** z kl. II d: Maria Baranowska, Sara Pomogier, Anna Glinkowska oraz z klasy Id: Julia Dzierła, Julia Kocel, Alicja Kramarz, Aleksandra Otworowska, Michał Orzechowski, Katarzyna Siekierkowska.

19 marca (sobota) w Sali Wałbrzyskiej na Wydziale Chemicznym Politechniki Wrocławskiej, **grupa młodych, ambitnych chemików z Kołataja prezentowała swoje osiągnięcia** z eksperymentów chemicznych przed profesorami Wydziału Chemicznego Politechniki Wrocławskiej oraz nauczycielami i uczniami szkół z Dolnego Śląska.

Kołatajowcy

, pomimo ogromnej tremy przed słuchaczami,

zebrali gromkie brawa

i zostali bardzo wysoko ocenieni. Jedna z osób oceniających występ naszych uczniów skomentowała: „...Program Galileo, chętnie Was przyjmie....”. Najlepszym wystąpieniem tego dnia, okazała się również prezentacja grupy krotoszyńskiej - Alicji Kramarz i Katarzyny Siekierkowskiej na temat „Wykorzystanie właściwości magnezu i chlorku srebra(I) w rozwoju fotografii”. Osoba z jury powiedziała: „...opowieść radiowa, której chętnie się słucha....”

Gratulujemy!

W czasie przerwy odbyło się spotkanie nauczycieli-opiekunów z władzami uczelni, które swoją obecnością uświetnili Rektor Uniwersytetu Wrocławskiego prof. Adam Jezierski i prof. Kazimierz Orzechowski z Uniwersytetu Wrocławskiego, dr inż. Andrzej Puszyński – Prezes Stowarzyszenia Inżynierów i Techników Przemysłu Chemicznego, dr hab. Rafał Latajka – członek Zarządu Głównego PTChem. Obecni byli Dziekani Wydziału Chemicznego, pracownicy

naukowi, zaproszeni goście, gimnazjaliści i licealiści projektu realizowanego na Politechnice Wrocławskiej. Po okolicznościowych przemówieniach, na zakończenie dr inż. Maciej Oziembłowski z Wydziału Nauk o Żywności z Uniwersytetu Przyrodniczego przedstawił najnowsze wyniki badań nt.; „Żywności funkcjonalnej i nutraceutykach na bazie surowca jajczarskiego”.





