



VI DNI MŁODYCH LIDERÓW JAKOŚCI

21 maja 2026 r.

Budynek Główny UEP, Aleja Niepodległości 10, s.111A

Patronat Honorowy JM Rektor UEP prof. dr hab. Barbary Jankowskiej

Patronat Honorowy Marszałka Województwa Wielkopolskiego Marka Woźniaka

Patronat Honorowy Prezydenta Miasta Poznania Jacka Jaśkowiaka



Patronat Honorowy
Prezydenta
Miasta Poznania

Patronat Naukowy Pani Dyrektora Instytutu Nauk o Jakości UEP prof. dr hab. Ewy Sikorskiej

Patronat Naukowy Polskiego Towarzystwa Towaroznawczego o. Poznańskiego



PROGRAM KONFERENCJI:

XXI FORUM STUDENCKICH KÓŁ NAUKOWYCH

prezentacje ustne, sesja posterowa

KONKURS PRAC SEMINARIJNYCH

prezentacje ustne, sesja posterowa

PATRONI MEDIALNI:



PARTNERZY:



Dofinansowano ze środków Ministra Nauki przyznanych w ramach Programu „Regionalna inicjatywa doskonałości” na realizację projektu „Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu dla Gospodarki 5.0: Inicjatywa regionalna – efekty globalne (IREG)”.





8.30	REJESTRACJA
9.00	Uroczyste otwarcie konferencji
9.20	Wykład Partnera

PREZENTACJE USTNE XXI Forum Studenckich Kół Naukowych

Godzina	Imię i nazwisko	SKN, Uczelnia	KOD	Tytuł wystąpienia
09.40	Kacper Skąlecki	SKN Design & 3D Printing, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Prezentacja FSKN 1	Wpływ temperatury na wytrzymałość i jakość wydruków PLA i PETG.
10.00	Artur Bober	KNT Cargo, Uniwersytet Morski w Gdyni	Prezentacja FSKN 2	Czytelność etykiet produktów spożywczych.
10.20	Marta Czubak, Filip Feist, Nikola Gąsiewska, Jolanta Gardecka	SKN Inventum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Prezentacja FSKN 3	Od odpadu do innowacyjnego surowca kosmetycznego - bioferment z wyłoków aronii.
10.40	Paweł Biedka	KN Laboratorium Przyszłości Future LAB, Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie	Prezentacja FSKN 4	Upcycling w przemyśle spożywczym. Fusy kawowe źródłem innowacji produktowych.
11.00	Bruno Boczkowski	SKN Inventum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Prezentacja FSKN 5	Badanie screeningowe produkcji enzymu kutynazy i jego potencjalne zastosowania.
11.20 – 11.50	PRZERWA KAWOWA SESJA POSTEROWA			
11.50	Agata Karp	KN Laboratorium Przyszłości Future LAB, Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie	Prezentacja FSKN 6	Analiza jakościowa i akceptacja konsumencka jogurtów roślinnych z soi i owsa.
12.10	Anna Plaszcak	KN Laboratorium Przyszłości Future LAB, Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie	Prezentacja FSKN 7	Czy jogurty wegańskie mogą dorównać tradycyjnym? Wyzwania jakościowe i oczekiwania konsumentów.
12.30	Zuzanna Perkowska	SKN Commodum Cantavit, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Prezentacja FSKN 8	Czy matcha musi być droga? Porównanie zdolności antyoksydacyjnych produktów z różnych półek cenowych.
12.50	Kacper Wałdoch, Artur Bober	KNT Cargo, Uniwersytet Morski w Gdyni	Prezentacja FSKN 9	Zachowania młodych konsumentów na rynku napojów energetycznych.
13.10	Wojciech Kępa	SKN Inventum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Prezentacja FSKN 10	Czego dotykamy? - Mikroorganizmy środowiskowe.
13.30 – 14.00	PRZERWA KAWOWA SESJA POSTEROWA			

PATRONI MEDIALNI:



PARTNERZY:



Dofinansowano ze środków Ministra Nauki przyznanych w ramach Programu „Regionalna inicjatywa doskonałości” na realizację projektu „Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu dla Gospodarki 5.0: Inicjatywa regionalna – efekty globalne (IREG)”.





14.00	Wiktoria Suporowska, Karolina Kucharska	KN Finansów i Rachunkowości Symfonia, Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Nysie	Prezentacja FSKN 11	Zastosowanie sztucznej inteligencji na tle finansowym.
14.20	Kamila Krasowska, Natalia Wiewiórkowska	SKN ECOresearch, Politechnika Łódzka	Prezentacja FSKN 12	Biały snus - łatwo się wypłuje, ale trudniej zdegraduje.

PREZENTACJE USTNE Konkurs Prac Seminaryjnych

Godzina	Imię i nazwisko	Promotor	KOD	Tytuł wystąpienia
14.40	Paweł Biedka	dr inż. Małgorzata Miśniakiewicz	Prezentacja KPS 1	Możliwość zagospodarowania fusów kawowych w produkcji pierników.
15.00	Izabela Kordiak	dr inż. Katarzyna Joachimiak-Lechman	Prezentacja KPS 2	Znaczenie aspektów środowiskowych produktu w świetle opinii konsumentów oraz z uwzględnieniem analizy LCA – przykład wyrobu piekarniczego.
15.20	Aleksandra Rudnicka	dr hab. Michał Puchalski, prof. PŁ	Prezentacja KPS 3	Projekt rękawicy kuchenneo-grillowej z uwzględnieniem wymagań dla Środków Ochrony Indywidualnej.
15.40 – 16.30	OBIAD, OBRADY JURY SESJA POSTEROWA			
16.30 – 17.00	PODSUMOWANIE XXI FORUM STUDENCKICH KÓŁ NAUKOWYCH ORAZ KONKURSU PRAC SEMINARYJNYCH, WRĘCZENIE NAGRÓD, ZAKOŃCZENIE KONFERENCJI			
18.00 – 20.00	SPOTKANIE INTEGRACYJNE w MK BOWLING GALERIA MM ul. Św. Marcin 24, POZIOM 3+			

SESJA POSTEROWA XXI Forum Studenckich Kół Naukowych

Lp.	Imię i nazwisko	SKN, Uczelnia	KOD	Tytuł posteru
1	Aleksandra Dubiał	SKN Nexus, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Poster FSKN 1	Znaczenie informacji o wybranych powłokach biopolimerowych w kształtowaniu postrzegania powlekanych owoców.
2	Julia Walkowiak	SKN Nexus, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Poster FSKN 2	Wpływ stężenia etanolu na aktywność antyoksydacyjną ekstraktów z Ganoderma lucidum.
3	Malwina Przybyłowska, Weronika Żabińska, Julia Wielińska	SKN Inventum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Poster FSKN 3	Niewidzialni pasażerowie mrożonych truskawek.
4	Wojciech Kępa	SKN Inventum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Poster FSKN 4	Czy się domyje? – Biofilm.

PATRONI MEDIALNI:



PARTNERZY:



Dofinansowano ze środków Ministra Nauki przyznanych w ramach Programu „Regionalna inicjatywa doskonałości” na realizację projektu „Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu dla Gospodarki 5.0: Inicjatywa regionalna – efekty globalne (IREG)”.





5	Magdalena Podskarbi	SKN Inventum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Poster FSKN 5	Upcyklung wyłtoków aroniowych w projektowaniu innowacyjnego serum punktowego o właściwościach antybakteryjnych.
6	Inga Budkiewicz, Katarzyna Horbaciuk	SKN Ekosfera, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Poster FSKN 6	Opracowanie i ocena właściwości ekologicznego olejku do włosów z olejem z brokuła.
7	Marta Skibińska	SKN Commodum Cantavit, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Poster FSKN 7	Właściwości prozdrowotne i ocena sensoryczna japońskiej herbaty matcha.
8	Martyna Kot	SKN Inventum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Poster FSKN 8	Hydrożelowy krem z postbiotykiem jako innowacyjna forma nośnika substancji aktywnych.
9	Klaudia Cybichowska, Zuzanna Romel	SKN Innova, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Poster FSKN 9	Kolagen morski w kosmetykach.
10	Aleksander Piekarski	SKN Inventum, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Poster FSKN 10	Opracowanie i ocena właściwości przeciwutleniających kremu kosmetycznego z dodatkiem biofermentu.
11	Julia Michalska, Anna Gaj	SKN Innova, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu	Poster FSKN 11	Naturalne pigmenty roślinne w kosmetykach rozświetlających – stabilność i właściwości optyczne formułacji.
12	Ronja Harasim, Michalina Rukat	SKN ECOresearch, Politechnika Łódzka	Poster FSKN 12	Biały snus to nie tylko problem wizerunkowy - ocena biodegradacji z użyciem systemu OxiTop.
13	Patrycja Stańczak, Krzysztof Mościan	KNL LogistiX, Uniwersytet Warmińsko- Mazurski w Olsztynie	Poster FSKN 13	Postrzegane bezpieczeństwo dostawy jako wymiar jakości usług kurierskich w modelu C2C na przykładzie vinted.
14	Krzysztof Mościan	KNL LogistiX, Uniwersytet Warmińsko- Mazurski w Olsztynie	Poster FSKN 14	Wpływ technologii cyfrowych na postrzeganą jakość usług kurierskich wśród pokoleń Y i Z.

SESJA POSTEROWA Konkursu Prac Seminaryjnych

Lp.	Imię i nazwisko	Promotor	KOD	Tytuł posteru
1	Oliwia Kubiak	dr hab. inż. Daria Wieczorek, prof. UEP	Poster KPS 1	Otrzymywanie i ocena właściwości emulsji kosmetycznych z dodatkiem herbaty Matcha (Camelia sinensis).
2	Aleksandra Pospiech	dr. inż. Katarzyna Michocka	Poster KPS 2	Porównanie wybranych emulgatorów i ich wpływ na stabilność emulsji kosmetycznej.
3	Julia Michalska	dr hab. Katarzyna Pawlak- Lemańska, prof. UEP	Poster KPS 3	Zastosowanie bylicy pospolitej (Artemisia vulgaris) jako aktywnego dodatku do toniku kosmetycznego.
4	Anna Gaj	dr hab. Katarzyna Pawlak- Lemańska, prof. UEP	Poster KPS 4	Sensoryczna ocena konsumencka autorskich peelingów z kwasem salicylowym.

PATRONI MEDIALNI:



PARTNERZY:



Dofinansowano ze środków Ministra Nauki przyznanych w ramach Programu „Regionalna inicjatywa doskonałości” na realizację projektu „Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu dla Gospodarki 5.0: Inicjatywa regionalna – efekty globalne (IREG)”.

