



ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH

Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie nr 2

im. prof. Stanisława Bergera

Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 20

im. prof. Stanisława Bergera

Warszawa, 12.10.2016 r.

ZAPROSZENIE

Dyrekcja ZSGH ma przyjemność zaprosić na konferencję ŻYWNOŚĆ I ŻYWIENIE W ŚWIETLE WSPÓŁCZESNEJ WIEDZY „Produkty zbożowe – technologia i rola w żywieniu”

nauczycieli przygotowujących uczniów do Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności oraz wszystkich którzy chcą wziąć udział w formie doskonalenia zawodowego, która odbędzie się przy ulicy Majdańskiej 30/36 w Warszawie, w dniu 22 listopada 2016r. (wtorek) o godz. 9⁵⁰.

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie przybycia w terminie do dnia 04.11.2016 r.,
tel./fax. (0 22) 810 04 89 Urszula Augustyniak lub na adres e-mail: info@zsgh.edu.pl.

Udział w konferencji jest bezpłatny, dojazd na koszt własny.

Miło nam będzie jeżeli zechcą zaszczyścić nas Państwo swoją obecnością.
W imieniu ZSGH serdecznie zapraszam.

Anna Chylińska

Dyrektor Szkoły





ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH

Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie nr 2

im. prof. Stanisława Bergera

Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 20

im. prof. Stanisława Bergera

KONFERENCJA 22.XI.2016 r.

„ŻYWNOŚĆ I ŻYWIENIE W ŚWIETLE WSPÓŁCZESNEJ WIEDZY”

„Produkty zbożowe – technologia i rola w żywieniu”

- 9⁵⁰ - 10⁰⁰ Otwarcie konferencji
- 10⁰⁰ – 10⁵⁰ **Kasze - rodzaje i metody produkcji.**
dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak, Wydział Nauk o Żywności, SGGW
- 10⁵⁵ – 11⁴⁵ **Rola produktów zbożowych w diecie ludzi zdrowych i chorych**
Niepożądane reakcje na gluten - zboża glutenowe i dieta bezglutenowa.
dr inż. Aleksandra Kołota, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji,
SGGW
- 11⁴⁵ - 12¹⁵ Przerwa
- 12¹⁵ - 13⁰⁰ **Pieczywo – rodzaje i metody produkcji.**
dr inż. Małgorzata Sobczyk, Wydział Nauk o Żywności, SGGW
- 13³⁰ Lunch

