

KOLEJNY SUKCES UCZENNIC ZSSChiO PODCZAS SESJI POPULARNONAUKOWEJ W RZESZOWIE

Tradycją stało się już uczestnictwo uczniów ZSSChiO w sesji popularnonaukowej „**Żywność – nasz przyjaciel czy wróg?**” organizowanej dla Szkół Promujących Zdrowie przez Zespół Szkół Gospodarczych w Rzeszowie. Myśl przewodnia czternastej edycji to: „**ŻYWIENIE kontra GASTRONOMIA**”.

Naszą szkołę podczas sesji reprezentowały uczennice biorące udział w obydwu ogłoszonych kategoriach – w głównej części sesji poświęconej referatom na zadany temat oraz w konkursie podczas sesji plakatowej.

Plakat przygotowała **Agata Chmura** – uczennica klasy III technik żywienia i usług gastronomicznych pod kierunkiem p. **Wioletty Stoch**. Trud i czas włożony w jego przygotowanie poskutkowało zdobyciem **I miejsca** w kategorii „Wartość merytoryczna plakatu” za zbieżność z tematem tegorocznego konkursu. Widoczna była także pomysłowość w przedstawieniu zagadnienia - plakat został wykonany w formie trójwymiarowej, co podniosło jego atrakcyjność.

Kolejny bardzo duży sukces podczas sesji to zdobycie nagrody w kategorii referatu. Uczennica Katarzyna Mielnicka ucząca się w klasie I technik żywienia i usług gastronomicznych opracowała referat pt. „**Nowe trendy w gastronomii i żywieniu**” pod kierunkiem opiekuna naukowego p. **Agnieszki Siwoń**. Organizatorka sesji z ramienia ZSG osobiście pogratulowała Kasi pomysłu na profesjonalne ujęcie tematu, określając referat jako najlepszy spośród zgłoszonych na sesję. Dodać należy, że Kasia uczy się w naszej szkole dopiero 3 miesiące i już uzyskała takie wyróżnienie. Przed zgromadzonymi licznymi uczestnikami sesji wygłosiła referat bardzo profesjonalnie i ciekawie. Swój wykład rozpoczęła słowami:

„W ostatnich latach nastąpił intensywny rozwój gastronomii. Gotowanie stało się sztuką. Powstało wiele nowych technik i trendów. Zmienił się styl życia ludzi. Liczy się czas oraz wygoda. Konsumenci poszukują potraw przyrządzanych szybko i prosto. Żywność jest coraz bardziej przetwarzana. Z drugiej strony pojawia się też grono świadomych konsumentów. Następuje powrót do naturalnych produktów.”

Poruszane zagadnienia, np. „Fast food”, „Slow food”, „Food truck”, „Street food”, „Kuchnia fusion”, „Bio produkty”, „Cold press”, „Targ śniadaniowy”, czy „Turystyka kulinarna”, to te, które szczególnie zainteresowały uczestników sesji, zarówno uczniów, jak i nauczycieli.

Wszyscy zebrani wysłuchali także wykładu „Przyprawianie w gastronomii i dietetyce” wygłoszonego przez **dr Leokadię Drobnicę**, która w interesujący sposób przedstawiła przyprawy i inne środki stosowane w żywności do polepszania ich walorów organoleptycznych i zdrowotnych. Zwróciła też uwagę na aspekt stosowania soli w żywieniu.

W sesji brały udział również dwie uczennice klasy 1Tż – **Martyna Kieljan** i **Ewa Roman**, które stwierdziły, że warto było w niej uczestniczyć, ponieważ poszerzyły swoją wiedzę w zakresie nowych trendów w gastronomii i żywieniu o nowe ciekawe zagadnienia.

Kasi i Agacie serdecznie gratulujemy sukcesów oraz dziękujemy za włożony trud i godne reprezentowanie ZSSChiO podczas sesji.

Opracowanie: **Agnieszka Siwoń**