

## Zajęcia w ramach innowacji Dietetyka

W listopadzie uczniowie z klasy drugiej technikum technologii żywności rozpoczęli realizację innowacji Dietetyka. Celem programu jest poszerzenie wiedzy z zakresu świadomego odżywiania się, przygotowanie młodzieży do odpowiedzialności za zdrowie swoje i bliskich oraz do samodzielnego i aktywnego kształtowania swojej drogi zawodowej. Przyszli technolodzy poszerzyli wiadomości o składnikach odżywczych, przeanalizowali najczęstsze błędy żywieniowe Polaków oraz określili własne błędy dotyczące odżywiania. Nauczyciele wychowania fizycznego wykonali uczniom badanie - analizę składu ciała metodą bioimpedancji elektrycznej. Wyniki analizy zostały omówione na zajęciach z innowacji. W ramach innowacji został zorganizowany wyjazd na wyższą uczelnię. W dniu 4 grudnia młodzież z klas II i III technikum technologii żywności uczestniczyła w zajęciach warsztatowych oraz laboratoryjnych na Wydziale produkcji żywności Państwowej Wyższej Szkoły Wschodnioeuropejskiej w Przemyślu. Uczniowie poznali wyposażenie oraz zasady pracy w pracowniach: sensorycznej, technologicznej, chemicznej oraz mikrobiologicznej. Wykonali analizy w celu wykrycia zafałszowań produktów spożywczych: mleka, śmietany, miodu oraz kawy. Każdy uczestnik warsztatów wykonał test na daltonizm smakowy oraz test na identyfikowanie zapachów. W dniu 9 grudnia odbyły się zajęcia z dietetykiem oraz konsultacje dotyczące zarówno sposobu odżywiania się uczestników innowacji jak i jadłospisów opracowywanych przez uczniów.

W imieniu uczestników tegorocznej innowacji serdecznie dziękujemy Pani dr **Magdalenie Marchel** oraz Pani inż. **Patrycji Napora** z Państwowej Wyższej Szkoły Wschodnioeuropejskiej w Przemyślu za przygotowanie i poprowadzenie ciekawych warsztatów. Dziękujemy dietetykowi Pani **Monice Dąbrowskiej** za cenne wskazówki żywieniowe.

**U. Machaj, S. Makarowska**