

- 11:10 – 11:20** **Dr inż. Hańczkiewicz J., Prof. zw. dr hab. inż. Palich P.:** Oferta gastronomiczna a preferencje konsumenta
- 11:20 – 11:30** **Dr inż. Mikuta B.:** Zachowania konsumentów na rynku żywności wygodnej na przykładzie koncentratów spożywczych
- 11:30 – 11:40** **Dr Górna J., Prof. dr hab. Ertelt B. J.:** Preferencje i zachowania nabywcze konsumentów win w grupie wiekowej 50+ w świetle badań
- 11:40 – 11:50** **Inż. Pajka M., Dr inż. Czarniecka-Skubina E., Dr inż. Janicki A.:** Ocena wpływu opakowań na zachowania nabywcze młodych konsumentów na przykładzie jogurtów
- 11:50 – 12:00** **Dr inż. Alchimowicz M., Mgr inż. Przewoźny J.:** Porównanie jakości wybranych napojów energetyzujących dostępnych na rynku polskim i niemieckim
- 12:00 – 12:10** **Dr hab. inż., prof. SGGW Ozimek I., Mgr inż. Kobylińska M.:** Źródła wiedzy o suplementach diety w opinii studentów
- 12:10 – 12:30** **Dyskusja po II sesji**
- 12:30 – 13:00** **Przerwa na kawę**
- 13:00 – 14:30** **Prezentacja doniesień i dyskusja – sesja III**
- Przewodniczącą:** **Prof. zw. dr hab. inż. Zbigniew J. Dolatowski – UP Lublin**
Dr inż. Beata Mikuta – WSHT Częstochowa
- 13:00 – 13:10** **Dr hab. inż. Hamułka J., Dr inż. Czarniecka-Skubina E., Dr hab. inż., prof. SGGW Wawrzyniak A., Mgr inż. Poręcka K.:** Analiza asortymentu produktów spożywczych w sklepikach i maszynach vendingowych w szkołach podstawowych na terenie Warszawy
- 13:10 – 13:20** **Dr inż. Jaworska D., Prof. zw. dr hab. inż. Przybylski W., Mgr inż. Mierzejewska A.:** Porównanie jakości sensorycznej wędlin tradycyjnych na przykładzie próbek handlowych kiełbasy jałowcowej
- 13:20 – 13:30** **Dr inż. Bilaska B., Dr inż. Trafiałek J.:** Jakość żywności regionalnej i tradycyjnej w opinii konsumentów
- 13:30 – 13:40** **Dr hab. inż., prof. nadzw. UP Nadulski R., Prof. zw. dr hab. inż. Panasiewicz M., Dr hab. inż., prof. nadzw. UP Zawiaślak K., Mgr Odzioba M.:** Postrzeganie żywności ekologicznej przez mieszkańców województwa lubelskiego
- 13:40 – 13:50** **Doc. dr Michajłow A., Doc. dr Riabowa O.:** Fakultet „kuchnia świata” w procesie przygotowania specjalistów z dziedziny turystyki w systemie zarządzania jakością uczelni (Элективный курс «кухня народов мира» в процессе подготовки специалистов по туризму в системе менеджмента качества вуза)
- 13:50 – 14:00** **Dr Olszewski J., Dr Drózd R.:** Rozpoznawalność polskiej oferty gastronomicznej na wybranych rynkach emisyjnych
- 14:00 – 14:10** **Prof. zw. dr hab. Sala J.:** Festiwale żywnościowe i ich rola na rynku turystycznym
- 14:10 – 14:30** **Dyskusja po III sesji**
- 14:30 – 14:50** **Podsumowanie i zakończenie Konferencji**
- 14:50 – 15:30** **Obiad**



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie Polskie Towarzystwo Technologów Żywności

V Ogólnopolska Konferencja Naukowa

z cyklu

TURYSTYKA – ŻYWIENIE – ŻYWNOSĆ

na temat:

Nowoczesne trendy w produkcji żywności i żywieniu

Częstochowa, 7-8 czerwca 2013 r.



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach projektu : Program Rozwoju Uczelni - Kształcenie kadr inżynierskich na potrzeby rynku żywnościowego.

PIĄTEK 7.06.2013 r.

- 8:00 – 9:00** Rejestracja uczestników Konferencji na terenie Uczelni
9:00 Rozpoczęcie Konferencji i wystąpienie JM Rektora
 Prof. dr hab. Wiesława Gworysa
- 9:10 – 10:50** **Prezentacja doniesień i dyskusja – sesja I**
 Przewodniczącą: Prof. zw. dr hab. inż. Danuta Kołożyn-Krajewska – SGGW Warszawa
 Prof. dr hab. Wiesław Gworys – WSHT Częstochowa
- 9:10 – 9:30** Referat plenarny – Prof. zw. dr hab. inż. Gromadzka – Ostrowska J.:
 Nowoczesne technologie w produkcji żywności w aspekcie filozofii żywienia
- 9:30 – 9:50** Referat plenarny – Dr hab. inż. Stasiak D.M.: Food pairing – nauka
 czy narzędzie kulinarne
- 9:50 – 10:00** Dr inż. Tomaszewska M., Dr inż. Grzebińska W.: Zastosowanie technologii
 sous vide jako metody produkcji żywności ze szczególnym uwzględnieniem
 rozwiązań innowacyjnych
- 10:00 – 10:10** Mgr inż. Krzemińska N., Mgr Mojka K.: Możliwość wykorzystania ryżu jako
 dodatku o właściwościach prozdrowotnych w technologii potraw i przy
 produkcji żywności dostępnej w handlu detalicznym
- 10:10 – 10:20** Mgr Mojka K., Mgr inż. Krzemińska N.: Ocena świadomości żywieniowej
 i preferencji konsumentów w odniesieniu do żywności modyfikowanej
 genetycznie
- 10:20 – 10:30** Prof. zw. dr hab. inż. Panasiewicz M., Dr hab. inż., prof. nadzw. UP Nadulski
R., Dr hab. inż., prof. nadzw. UP Zawiślak K., Dr, prof. WSSP Wilczek Z., Prof.
zw. dr hab. inż. Andrejko D., Mgr Sidor K.: Atrakcyjność turystyczna i ocena
 oferty produktowej browarów restauracyjnych z zainstalowaną mini linią
 produkcji piwa
- 10:30 – 10:40** Sankowska A. Faculty Member, Dinh Nhu Tuan CFO (Chief Finance Officer),
 Khandaker Amin CAO (Chief Academic Officer): Prezentacja Uczelni Swiss
 Institute of Management and Hospitality
- 10:40 – 10:50** Dyskusja po I sesji
10:50 – 11:50 Przerwa na kawę i prezentacja stoisk Studentów
11:00 – Wręczenie dyplomu od Mera Miasta Szuja (Federacja Rosyjska)
 Panu Prezydentowi Miasta Częstochowy Krzysztofowi Matyjaszczykowi
- 11:50 – 13:30** **Prezentacja doniesień i dyskusja – sesja II**
 Przewodniczącą: Prof. zw. dr hab. inż. Joanna Gromadzka-Ostrowska – SGGW Warszawa
 Prof. zw. dr hab. inż. Piotr Palich – AM Gdynia
- 11:50 – 12:00** Dr inż. Goluch-Koniuszy Z., Mgr inż. Zielińska B.: Ocena zachowań
 żywieniowych wegan będących w okresie prokreacji
- 12:00 – 12:10** Dr Boruszewska K., Mgr inż. Sot M., Prof. zw. dr hab. inż. Przybylski W.:
 Wybrane jednogenowe przyczyny otyłości u ludzi
- 12:10 – 12:20** Mgr inż. Rygielska M., Dr hab. inż. Sadowska J.: Ocena wpływu syropu
 wysokofruktozowego na przyrosty masy ciała i odkładanie tkanki tłuszczowej.
 Badania modelowe.

- 12:20 – 12:30** Doc. dr Michajlow A., Doc. dr Frolowa M., Doc. dr Pierewozczikowa J.:
 Racjonalne odżywianie jako czynnik zdrowego stylu życia przyszłych
 nauczycieli (Рациональное питание как фактор здорового образа жизни
 будущих педагогов)
- 12:30 – 12:40** Mgr inż. Semeniuk E., Prof. zw. dr hab. inż. Kołożyn-Krajewska D.: Dobra
 Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna jako przykład innowacji
 w zakładzie produkcji podstawowej
- 12:40 – 12:50** Dr inż. Grzebińska W., Dr inż. Tomaszewska M.: Analiza rozwiązań
 techniczno – technologicznych zakładów gastronomicznych w aspekcie
 wymagań GMP/GHP
- 12:50 – 13:00** Dr inż. Trafiać J., Dr inż. Bilska B.: Ocena realizacji systemu HACCP
 w wybranych przedsiębiorstwach po siedmiu latach wejścia w życie
 obowiązku stosowania systemu
- 13:00 – 13:10** Dr inż. Puksza T.: Prognozowanie zmian wielkości wycieku rozmrażalniczego
 mrożonych warzyw w czasie przechowywania
- 13:10 – 13:30** Dyskusja po II sesji
13:30 – 14:20 Obiad
- 15:30 –** Wycieczka po Jurze Krakowsko-Częstochowskiej zakończona kolacją w Pstrągarni
 w Złotym Potoku. Wycieczkę prowadzi „Przewodnik Jurajski” Profesor naszej Uczelni – Marian
 Głowacki (zbiórka w WSHT)

SOBOTA 8.06.2013 r.

- 9:00 – 10:30** **Prezentacja doniesień i dyskusja – sesja I**
 Przewodniczącą: Dr hab. inż. Irena Ozimek, prof. SGGW – SGGW Warszawa
 Dr hab. Marian Głowacki, prof. WSHT – WSHT Częstochowa
- 9:00 – 9:10** Dr inż. Prączko A.: Żywność bezglutenowa w Polsce
9:10 – 9:20 Dr inż. Karwowska M., Inż. Stopa K.: Jakość bezglutenowych produktów
 mięsnych w ocenie konsumenta
- 9:20 – 9:30** Dr inż. Latoch A., Dr hab. inż. Stasiak D. M.: Kolagen w diecie człowieka
9:30 – 9:40 Dr inż. Platta A.: Analiza zachowań żywieniowych chorych na cukrzycę typu 2
9:40 – 10:00 Referat plenarny – Dr hab. inż. Jeżewska-Zychowicz M., prof. SGGW: Zmiana
 zachowań żywieniowych i jej uwarunkowania – wybrane aspekty
 metodologiczne
- 10:00 – 10:10** Dr hab. inż. Kowalczuk I., Mgr inż. Chojnowski P.: Preferencje singli na rynku
 usług gastronomicznych - wyniki badania
- 10:10 – 10:30** Dyskusja po I sesji
10:30 – 11:00 Przerwa na kawę
- 11:00 – 12:30** **Prezentacja doniesień i dyskusja – sesja II**
 Przewodniczącą: Dr hab. inż. Marzena Jeżewska-Zychowicz, prof. SGGW – SGGW Warszawa
 Dr hab. inż. Dariusz M. Stasiak – UP Lublin
- 11:00 – 11:10** Dr inż. Czarniecka-Skubina E.: Wykorzystanie ankiet satysfakcji klienta
 do poznania opinii gości na temat jakości usług gastronomicznych
 na przykładzie restauracji