

PIĄTEK 6.06.2014 r.

9:30 – 11:30 Sesja posterowa połączona z degustacją

11:30 – 12:20 Prezentacja doniesień i dyskusja – sesja I

Przewodniczą: Dr inż. Beata Mikuta – WSHT Częstochowa  
Prof. zw. dr hab. inż. Zbigniew J. Dolatowski – UP Lublin

11:30 – 11:40 dr hab. inż., prof. nadzw. UP Rafał Nadulski, prof. zw. dr hab. inż. Marian Panasiewicz, dr hab. inż., prof. nadzw. UP Kazimierz Zawiaślak, mgr Robert Frączek: Jakość usług w wybranych lokalach gastronomicznych działających na terenie uzdrowiska Nałęczów

11:40 – 11:50 dr Jacek Olszewski-Strzyżowski, dr Remigiusz Drożdż: Czy jakość usług gastronomicznych w trójmiejskich restauracjach ma wpływ na popyt klientów? – próba analizy

11:50 – 12:00 dr inż. Tomasz Puksza, mgr inż. Katarzyna Budryńska: Żywność genetycznie modyfikowana w opinii mieszkańców gminy Kwidzyn

12:00 – 12:10 dr inż. Małgorzata Karwowska, prof. zw. dr hab. inż. Zbigniew J. Dolatowski, prof. zw. dr hab. inż. Jan Mikołajczak: Oddziaływanie siłowni wiatrowych na organizmy żywe i rozwój turystyki

12:10 – 12:20 Dyskusja po I sesji

12:20 – 12:40 Podsumowanie i zakończenie Konferencji

12:40 Obiad

## PROGRAM KONFERENCJI



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie  
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności

VI Ogólnopolska Konferencja Naukowa

z cyklu

TURYSTYKA – ŻYWIENIE – ŻYWNOSĆ

na temat

Jakość żywności a żywienie w turystyce

Częstochowa, 5-6 czerwca 2014 r.



## CZWARTEK 5.06.2014 r.

---

**9:20 – 10:00** Rejestracja uczestników Konferencji na terenie Uczelni  
**10:00** Rozpoczęcie Konferencji i wystąpienie JM Rektora  
Prof. dr hab. Wiesław Gworysa

### **10:10 – 11:40** Prezentacja doniesień i dyskusja – sesja I

Przewodniczą: Prof. zw. dr hab. inż. Danuta Kołożyn-Krajewska – SGGW Warszawa  
Prof. dr hab. Wiesław Gworys – WSHT Częstochowa

**10:10 – 10:40** Referat plenarny – prof. zw. dr hab. inż. Ewa Flaczyk: Żywność tradycyjna, dziedzictwo kulinarne jako czynniki zapewniające oryginalność i wysoką jakość żywności i żywienia w usługach gastronomicznych

**10:40 – 10:50** prof. zw. dr hab. inż. Marian Panasiewicz, dr hab. inż., prof. nadzw. UP Rafał Nadulski, dr hab. inż., prof. nadzw. UP Kazimierz Zawisłak, dr hab. inż. Jacek Mazur, dr hab. inż. Paweł Sobczak, prof. zw. dr hab. inż. Dariusz Andrejko, mgr Beata Rożek: Znaczenie kuchni regionalnej jako elementu produktu markowego regionu janowskiego

**10:50 – 11:00** prof. zw. dr hab. inż. Piotr Palich, dr inż. Millena Ruszkowska, inż. Ilona Dąbrowska: Atrakcyjność kulinarna i jakość pieczywa wypiekanego w warunkach domowych

**11:00 – 11:10** dr inż. Agnieszka Latoch, dr hab. inż. Dariusz M. Stasiak: Diety jednoskładnikowe w żywieniu człowieka

**11:10 – 11:20** dr inż. Beata Mikuta: Żywnienie młodzieży szkół ponadgimnazjalnych

**11:20 – 11:30** prof. dr hab. Valerij K. Krutikov, prof. dr hab. Wiesław Gworys, prof. dr hab. Jurij V. Zajtsev: Tourism, gastronomy without borders and challenges: from the visit of the Atlantic to Poland and Russia

**11:30 – 11:40** Dyskusja po I sesji

**11:40 – 12:10** Przerwa na kawę

### **12:10 – 13:40** Prezentacja doniesień i dyskusja – sesja II

Przewodniczą: Prof. zw. dr hab. inż. Ewa Flaczyk – UP Poznań  
Prof. zw. dr hab. inż. Piotr Palich – AM Gdynia

**12:10 – 12:40** Referat plenarny – prof. zw. dr hab. inż. Danuta Kołożyn-Krajewska, mgr inż. Małgorzata Wrzosek, dr inż. Karol Krajewski, dr inż. Beata Bilaska: Model ograniczania strat i marnowania żywności z korzyścią dla społeczeństwa

**12:40 – 12:50** dr inż. Beata Bilaska, mgr inż. Małgorzata Wrzosek, dr inż. Marzena Tomaszewska, prof. zw. dr hab. inż. Danuta Kołożyn-Krajewska, dr inż. Karol Krajewski: Handel jako kluczowy punkt ograniczania strat produktów żywnościowych z możliwością wykorzystania na cele społeczne

**12:50 – 13:00** mgr inż. Małgorzata Wrzosek, dr inż. Beata Bilaska, dr inż. Karol Krajewski, prof. zw. dr hab. inż. Danuta Kołożyn-Krajewska: Straty wartości energetycznej żywności w sferze handlu wskutek marnotrawstwa, na przykładzie produktów mleczarskich

**13:00 – 13:10** mgr inż. Ewelina Semeniuk, prof. zw. dr hab. inż. Danuta Kołożyn-Krajewska: Ocena funkcjonowania GHP i GMP w wybranych zakładach

**13:10 – 13:20** dr inż. Joanna Trafiałek, prof. zw. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska, mgr inż. Bartłomiej Pałubicki: Porównanie wiedzy pracowników wybranych zakładów gastronomicznych na temat higieny żywności w Polsce i w Stanach Zjednoczonych

**13:20 – 13:30** dr hab. inż. Dariusz M. Stasiak, dr inż. Agnieszka Latoch: Systemy certyfikacji a zapewnienie jakości żywności w turystyce wiejskiej

**13:30 – 13:40** Dyskusja po II sesji

**13:40 – 14:30** Obiad

**15:30** Wycieczka po Jurze Krakowsko-Częstochowskiej zakończona kolacją w pstrągarni. Wycieczkę poprowadzi „Przewodnik Jurajski” Profesor naszej Uczelni – Marian Głowacki (zbiórka w WSHT)