

## Eliminacje okręgowe XXI Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności



13 stycznia 2017 roku odbyły się w naszej szkole eliminacje okręgowe XXI Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności. W szranki olimpijskich zmagania stanęło 72 uczniów ze szkół zawodowych i liceów z województwa mazowieckiego. Zmagania uczniów obserwowała i nadzorowała Komisja Okręgowa na czele z przewodniczącą - dr inż. Elżbietą Wierzbicką, sekretarzem – dyrektor Marzeną Cieślak, Heleną Chełstowską z Kuratorium Oświaty oraz powołanymi z grona opiekunów nauczycielami.



**Eliminacje zakończyły się ogromnym sukcesem ucznia naszej szkoły – Roberta Nicewicza z kl. 3C, który zajął I miejsce, pokonując nawet uczestników z renomowanych warszawskich liceów. Opiekunkami Roberta były panie Aleksandra Krawczyk i Edyta Gulińska.**



Kolejne miejsca w okręgowych eliminacjach XXI Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności uzyskali:

**II miejsce - Kamil Juruś z XL Liceum Ogólnokształcącego z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Stefana Żeromskiego w Warszawie**

**III miejsce- Julia Kulbacka z Gimnazjum i Liceum Ogólnokształcącego im. Polskiej Macierzy Szkolnej w Mińsku Mazowieckim.**

Trzymamy kciuki za Roberta i życzymy mu zdobycia najwyższych laurów, zaś naszej drugiej uczestniczce - **Alicji Kaczor** z klasy 3C technikum, która zajęła bardzo wysokie 8 miejsce, życzymy wytrwałości i sukcesu przyszłym roku.

Zmaganiom olimpijskim uczniów towarzyszyły interesujące wykłady i pokazy.

**Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni (OSSKIC)** na czele z prezesem Jarosławem Uścińskim oraz Grażyną Uścińską i Mirosławem Reszczykiem, Adamem Sokołowskim oraz **firmą TransGourmet, właścicielem Selgros cash&carry** i szefami kuchni – Karolem Lisińskim, Krystianem Zalejskim przygotowało pokaz kulinarny nawiązujący do tematyki przewodniej olimpiady, z wykorzystaniem produktów zbożowych – kasz i makaronów.



W trakcie oczekiwania na wyniki uczestnicy konkursu i ich opiekunowie mieli możliwość wysłuchania wykładu - „Znaczenie produktów zbożowych w żywieniu człowieka. Zasady i stosowanie diety bezglutenowej”. Został on wygłoszony przez dr inż. Aleksandrę Kołotę, z Zakładu Dietetyki, SGGW. Gościliśmy także prodziekan ds. dydaktyki, panią Jadwigę Hamułkę, prof. nadzw.

SGGW, która dokonała prezentacji Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji.



Nasi goście mieli okazję spróbować różnego rodzaju pieczywa, ufundowanego przez **Piekarnie Cukiernie Putka**. Dla pięciu najlepszych uczniów **Restauracja MOMU PIECZEMY DYMEM** ufundowała wyjście do teatru i na kolację, za co bardzo serdecznie dziękujemy. Przy współorganizacji eliminacji wspierała nas również firma **Celiko** oraz **Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne**.

Dyrekcja Zespołu Szkół Gastronomicznych dziękuje **bardzo sponsorom, nauczycielom, pracownikom, uczniom naszej szkoły i ich rodzicom** za pomoc i pracę przy organizacji olimpiady!