



# Program eliminacji centralnych XXIX OLIMPIADY WIEDZY o ŻYWIENIU

Gdynia, 20-22 marca 2025 r.

*Żywność wspierająca odporność*

Miejsce: Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni, ul. Morska 77

20 marca 2025 r. (czwartek)			
od 12.00	<b>Rejestracja:</b> punkt informacyjny w Zespole Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni		
	Zakwaterowanie w Akademiku Uniwersytetu Morskiego, ul. Beniowskiego 15/17, Gdynia i SEA Hostel, ul. Morska 59, Gdynia (uczniowie i nauczyciele)		
15.00	Spotkanie Komitetu Głównego – założenia, zmiany organizacyjne i programowe - ustalenia i sprawy bieżące		
17.45	Wizyta uczniów i nauczycieli w pracowniach technologicznych (sale 213, 216, 303, 309) i pracowniach obsługi konsumenta (sale 215 i 230) - zapoznanie się z miejscem części praktycznej, <i>zbiórka w sali gimnastycznej ZSHG</i>		
18.30 – 19.10	Kolacja, (młodzież) - sala restauracyjna + kawiarenka	19.10 – 19.50	Kolacja (nauczyciele + KG) - sala restauracyjna + kawiarenka
20.00	<b>Spotkanie organizacyjne</b> , sala gimnastyczna ZSHG + Wspólne zdjęcie		
Uwaga!	Serwis kawowy w godz. 12.00 – 16.00, kawiarenka		
21 marca 2025 r. (piątek)			
6.30 – 7.15	Śniadanie (młodzież) - sala restauracyjna + kawiarenka	7.20 – 8.05	Śniadanie (nauczyciele) - sala restauracyjna + kawiarenka
8.15 – 9.00	<b>Wykład</b> pt: <i>Mikrobiologia jelitowa a zdrowie psychiczne i nie tylko...</i> (dla nauczycieli): sala 032 – Witold Koziorok – Uniwersytet Morski		
8.15 – 9.00	<b>Część pisemna eliminacji</b> , sale komputerowe 315, 316, 321, 323 w ZSHG w Gdyni		
10.15	Ogłoszenie wyników części pisemnej, sala gimnastyczna ZSHG w Gdyni		
11.00 – 13.40	<b>Część praktyczna eliminacji – grupa I</b> (zakwalifikowani uczniowie), pracownie technologiczne i obsługi konsumenta (sale: 213, 216, 303, 309, 230)		
11.00 – 14.00	Nauczyciele i uczniowie <b>grupa II</b> (niezakwalifikowani) – <b>Gdynia – miasto z morza i marzeń - wycieczka po Gdyni</b>		
14.30 – 17.30	Nauczyciele i uczniowie <b>grupa I – Gdynia – miasto z morza i marzeń - wycieczka po Gdyni</b>		
13.15 – 14.25	Obiad <b>grupa I + n-le z komisji + KG</b> – sala restauracyjna + kawiarenka	14.30 – 15.15	Obiad <b>grupa II + n-le</b> – sala restauracyjna + kawiarenka
16.45 – 17.30	<b>Pokaz kulinarny (dla uczniów i nauczycieli – grupa II):</b> <i>Street food</i> – Piotr Sawczenko – n-I zawodu w ZSHG, <i>Dieta od Brokuła</i>		
17.45 - 18.30	<b>Wykład</b> (dla uczniów grupa II i nauczycieli): Profesor dr hab. Jan Gawęcki <b>Pokaz kulinarny (dla uczniów grupa I):</b> <i>Street food</i> – Piotr Sawczenko		
18.45	Ogłoszenie wyników części praktycznej, sala gimnastyczna ZSHG Gdynia Laureaci – przygotowanie informacji dla MRiRW, sala gimnastyczna ZSHG Gdynia		
19.00 – 19.45	Kolacja (młodzież) - sala restauracyjna + kawiarenka	19.50 – 20.30	Kolacja (Laureaci + n-le + KG) - sala restauracyjna + kawiarenka
Uwaga!	Serwis kawowy w godz. 9.00 – 14.00 – sala 215 i w godz. 14.00 – 20.30 kawiarenka		
22 marca 2025 r. (sobota)			
8.00 – 8.30	Śniadanie (młodzież) - sala restauracyjna + kawiarenka	8.45 - 9.15	Śniadanie (nauczyciele) - sala restauracyjna + kawiarenka
10.00 – 11.15	<b>Finał Olimpiady</b> , sala gimnastyczna CKZiU, ul. Morska 79, Gdynia		
11.30 – 12.15	Brunch, sala gimnastyczna CKZiU, ul. Morska 79, Gdynia		
12.30	<b>Zakończenie XXIX Olimpiady</b> , wręczenie nagród i dyplomów sala gimnastyczna CKZiU,		
Do 15.00	Wyjazd uczestników		