

Program seminarium pt. „Produkcja oraz walory żywieniowe i zdrowotne oleju rzepakowego” 13-14 czerwca 2017r.

13 czerwca 2017r. (wtorek)

13.00 – 13:45	mgr Agata Lewandowska Specjalista ds. żywienia człowieka, dietetyk Wpływ oleju rzepakowego na zdrowie człowieka (sala wykładowa w budynku nr 39 „IKAR”)
13.45- 14:15	przerwa kawowa + bufet sałatkowy
14:15 – 15:00	mgr Agata Lewandowska Specjalista ds. żywienia człowieka, dietetyk Zastosowanie oleju rzepakowego w gastronomii (sala wykładowa w budynku nr 39 „IKAR”)
15:15 – 16:00	Zwiedzanie Muzeum Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
16:20 – 17:20	posiłek (w budynku nr 39 „IKAR”)

14 czerwca 2017r. (środa)

9.15 – 10.45	prof. dr hab. Krzysztof Krygier Wydział Nauk o Żywności Katedra Technologii Żywności SGGW Produkcja oleju rzepakowego (sala wykładowa w budynku nr 37 I piętro 1/9)
10.45 – 11.00	przerwa kawowa
11.00 – 12.30	prof. dr hab. Krzysztof Krygier Wydział Nauk o Żywności Katedra Technologii Żywności SGGW Kampanie promujące olej rzepakowy (sala wykładowa w budynku nr 37 I piętro 1/9)
12.30 – 12.45	przerwa kawowa
12.45 – 14.15	prof. dr hab., profesor nadzwyczajny Danuta Rosołowska-Huszcz Katedra Dietetyki Zakład Fizjologii Żywienia SGGW Właściwości żywieniowe oleju rzepakowego (sala wykładowa w budynku nr 37 I piętro 1/9)
14.15 –14.45	przerwa obiadowa
14.45 – 15.30	prof. dr hab., profesor nadzwyczajny Danuta Rosołowska-Huszcz Katedra Dietetyki Zakład Fizjologii Żywienia SGGW Właściwości żywieniowe oleju rzepakowego (sala wykładowa w budynku nr 37 I piętro 1/9)