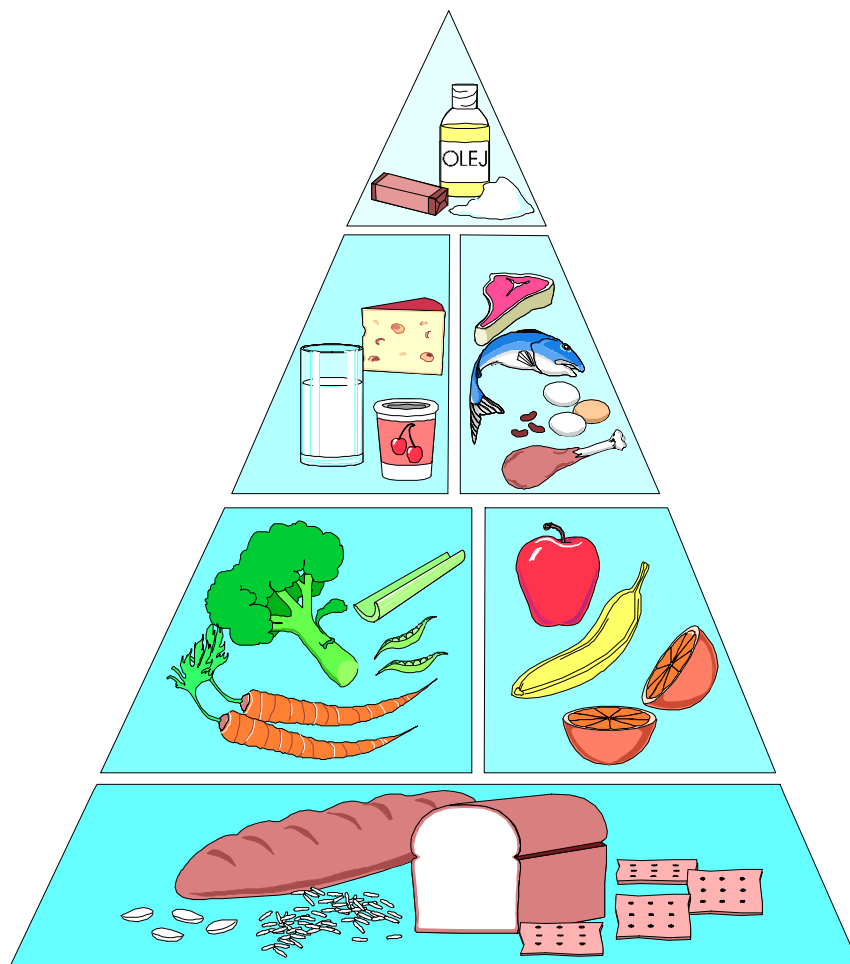


**Komitet Główny  
Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności  
w Szczecinie**

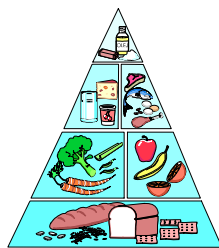


**INFORMATOR  
o XXIII Olimpiadzie  
Wiedzy o Żywieniu i Żywności  
rok szkolny 2018/2019**



MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ

Ministerstwo Edukacji Narodowej  
finansuje  
podstawowe wydatki związane z organizacją  
Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności



Uwagi, sugestie i wnioski w sprawach programowych, i organizacyjnych Olimpiady należy przesyłać na adres:

Komitet Główny Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności  
ul. Gen. J. Sowińskiego 3  
70-236 Szczecin

e-mail: [poczta@olimpiadawiedzyozywieniu.pl](mailto:poczta@olimpiadawiedzyozywieniu.pl)

fax 91 448 95 41

Kierownik organizacyjny, tel. 501 55 36 37 i 91 487 77 23

<http://www.olimpiadawiedzyozywieniu.pl/>

## Spis treści

1. Wstęp Przewodniczącej Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności .....	4
2. Regulamin i program Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności .....	5
3. Harmonogram Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności .....	14
4. Tematyka wiodąca XXIII edycji Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności .	15
5. Literatura dotycząca tematyki wiodącej.....	15
6. Literatura obowiązkowa z zakresu gastronomii, żywienia i żywności.....	16
7. Literatura nieobowiązkowa dotycząca podstawowych i stosowanych aspektów żywności i żywienia .....	17
8. Wykaz okręgów i skład Komisji Okręgowych Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności .....	19
9. Skład Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności .....	21
10. Uprawnienia laureatów i finalistów dotyczące zwolnienia z postępowania kwalifikacyjnego na wyższe uczelnie .....	22
11. Wzór druku zgłoszenia szkoły do udziału w olimpiadzie .....	26
12. Wzór druku protokołu z eliminacji szkolnych .....	27

Poznań, dnia 25 maja 2018 r.

P.T. Nauczyciele ponadgimnazjalnych  
szkół zawodowych i ogólnokształcących, a także szkół podstawowych  
i dotychczasowych gimnazjów

Mamy zaszczyt i przyjemność zaprosić Państwa do udziału w XXIII Ogólnopolskiej Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu i Żywności, której finał zostanie rozegrany w Szczecinie – mieście, w którym ma swoją siedzibę Komitet Główny i które wielokrotnie dowiodło swojej niezwykłej gościnności.

Olimpiada rozgrywana będzie na zasadach analogicznych jak w roku ubiegłym. Zgodnie z wcześniejszą zapowiedzią tematyka wiodąca tegorocznej edycji dotyczyć będzie technologii produktów mlecznych i ich roli w żywieniu człowieka. Dzięki finansowemu wsparciu firmy DANONE i Krajowego Stowarzyszenia Mleczarzy mogliśmy przygotować i wydać kolejny osiemnasty już tomik Biblioteczki Olimpiadowej poświęcony tej tematyce, który powinien stanowić cenną pomoc w przygotowaniach do udziału w tegorocznej edycji olimpiady.

Mleko i produkty mleczne, pomimo, że nie zajmują głównego miejsca w piramidzie żywieniowej, są źródłem wielu cennych składników odżywczych i substancji o działaniu prozdrowotnym. Jak wykazują najnowsze badania, jest to grupa żywności najściślej związana z profilaktyką chorób dietozależnych, takich jak osteoporoza i nowotwory. Upowszechnianie wiedzy na ten temat wśród młodych ludzi i odpowiednie kształtowanie zwyczajów żywieniowych ma bardzo duże znaczenie dla ich zdrowia teraz i w przyszłości. Celowi temu służą różnorodne programy edukacyjne, takie jak: „Mleko dla szkół”, „Szlanka mleka”, „Dzieciaki mleczaki” itp. Mamy nadzieję, że przygotowanie i udział w olimpiadowych zmaganiach spełni w tym zakresie pożyteczną rolę.

Dziękując tym z Państwa, którzy czują się z nami związani i nie po raz pierwszy angażują się w przygotowanie uczniów do startu w naszej Olimpiadzie oraz witając tych, którzy w tej roli debiutują, życzymy wszystkim sukcesów i satysfakcji z pracy z uzdolnioną młodzieżą i do zobaczenia w Szczecinie.

Z pozdrowieniami i wyrazami szacunku,

Prof. dr hab. Jan Gawęcki  
Honorowy Przewodniczący  
Komitetu Głównego Olimpiady  
Wiedzy o Żywieniu i Żywności

Prof. dr hab. Danuta Górecka  
Przewodnicząca  
Komitetu Głównego Olimpiady  
Wiedzy o Żywieniu i Żywności

# **REGULAMIN, PROGRAM I HARMONOGRAM OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOCICI**

## **Preambuła**

Racjonalne żywienie jest jednym z istotnych czynników determinujących stan zdrowia społeczeństwa, jego pomyślność i aktywność zawodową. Mając to na uwadze organizacje międzynarodowe i władze poszczególnych krajów podejmują różne działania zmierzające do podniesienia poziomu wiedzy żywieniowej ludności, szczególnie młodego pokolenia.

Olimpiada Wiedzy o Żywieniu i Żywności, wychodząc naprzeciw tym dążeniom, stawia sobie za cel rozwijanie zainteresowań uczniów i nauczycieli szkół ponadgimnazjalnych problemem żywienia, upowszechnianie wzorców racjonalnego żywienia i promocję zdrowia oraz tworzenie dla zdolnej młodzieży możliwości ogólnopolskiej rywalizacji w tym obszarze wiedzy.

1. Podstawę do przeprowadzenia Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności stanowi Akt Powołania zgodny z Zarządzeniem nr 28 Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 września 1992 r. i Zarządzeniem Nr 29 Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 października 1994 r. (Dz.Urz. MEN Nr 7 z 1992 r. i nr 5 z 1994 r.) w sprawie organizacji konkursów i olimpiad przedmiotowych.
2. Regulamin Olimpiady jest zgodny z Ustawą o systemie oświaty z dnia 7 września 1991 r. i Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad z późniejszymi zmianami (Dz.U. poz. 125, z 2009 r. poz. 1041, z 2014 r. poz. 1290 oraz z 2017 r. poz. 1580).
3. Olimpiada jest finansowana z dotacji Ministerstwa Edukacji Narodowej, środków pozyskanych od sponsorów oraz środków własnych szkół uczestników olimpiady.
4. Celem olimpiady jest:
  - pobudzenie i rozwijanie zainteresowań uczniów problemami żywienia,
  - upowszechnianie wzorców racjonalnego żywienia i promocja zdrowia,
  - konfrontacja możliwości i osiągnięć uczniów z różnych szkół,
  - nawiązanie współpracy pomiędzy szkołami,
  - podniesienie poziomu kształcenia zawodowego.

## **Rozdział I – olimpiada i jej organizator**

### **§1. Prawa i obowiązki organizatora**

- 1.1. Organizatorem olimpiady jest Uniwersytet Przyrodniczy (dawniej Akademia Rolnicza) w Poznaniu, ul. Wojska Polskiego 28.

Współorganizatorem olimpiady jest Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie, ul. Gen. J. Sowińskiego 3.

W imieniu organizatora działa Komitet Główny Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności, mający siedzibę w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie, ul. Gen. J. Sowińskiego 3, tel. 501-553-637, 91 433-35-04, faks 91 448-95-41, e-mail: poczta@olimpiadawiedzyozywieniu.pl  
<http://www.olimpiadawiedzyozywieniu.pl>

- 1.2. Zadaniem organizatora jest realizacja olimpiady zgodnie z postanowieniami jej regulaminu i dokumentacji programowej. Szczegółowe zadania organizatora olimpiady wykonuje powołany i wspierany przez niego Komitet Główny, którego kompetencje określono w punkcie 2.2.
- 1.3. Organizator ma prawo:
- powołać i odwołać Komitet Główny,
  - udzielić przewodniczącemu Komitetu Głównego pełnomocnictwa do podejmowania wszelkich czynności związanych z organizacją olimpiady,
  - nadzorować pracę Komitetu Głównego,
  - nawiązywać współpracę z partnerami zewnętrznymi w sprawach dotyczących olimpiady (np. sponsorami).

## **Rozdział II – organizacja olimpiady**

### **§2. Struktura organizacyjna olimpiady**

Struktura organizacyjna olimpiady obejmuje Komitet Główny – powoływany przez organizatora, Komisje Okręgowe – powoływane przez przewodniczącego Komitetu Głównego, Komisje Szkolne – powoływane przez dyrektorów szkół deklarujących udział w olimpiadzie.

- 2.1. Olimpiada oparta jest na modelu rozproszonym, obejmującym sieć okręgów.
- 2.2. Organizator olimpiady powołuje przewodniczącego Komitetu Głównego, który przedstawia organizatorowi do zatwierdzenia skład Komitetu Głównego (listę imienną podano w załączniku nr 4).

Obowiązki Komitetu Głównego:

- Opracowanie i podanie wytycznych do kolejnej edycji olimpiady.
- Przygotowanie zestawu zadań do etapu okręgowego i centralnego wraz z instrukcją określającą zasady przeprowadzania eliminacji, czas udzielania odpowiedzi, zasady oceny i sposób kwalifikowania zawodników do następnego etapu.
- Organizacja sieci okręgów olimpiady i powołanie Komisji Okręgowych.
- Zapewnienie logistyki przedsięwzięcia (dystrybucja materiałów informacyjnych oraz testów do etapu okręgowego i centralnego, zapewnienie środków do realizacji, komunikacja z uczestnikami, organizacja dystrybucji wyników poszczególnych etapów, rezerwacja sal oraz noclegów, organizacja wyżywienia, organizacja finału i uroczystego zakończenia, prowadzenie rozliczeń finałowych).
- Rozwiązywanie problemów i sporów dotyczących uczestników olimpiady.
- Podejmowanie działań promocyjnych upowszechniających olimpiadę.
- Ustalanie rodzaju dokumentacji etapów szkolnego i okręgowego oraz sposobu jej prowadzenia i przechowywania.

Prawa Komitetu Głównego:

- Decydowanie o stronie merytorycznej olimpiady.
- Rozstrzyganie sporów wynikających z kwestii merytorycznych.
- Możliwość wykluczenia uczestników w przypadku łamania regulaminu.
- Anulowanie wyników zawodów II i III stopnia lub nakazanie powtórzenia zawodów w razie ujawnienia istotnych nieprawidłowości (naruszających regulamin olimpiady).
- Reprezentowanie olimpiady na zewnątrz.

- 2.3. Komitet Główny powołuje Komisje Okręgowe (wykaz okręgów wraz ze składem komisji podano w załączniku nr 3), które są odpowiedzialne za:
- organizację i przeprowadzenie etapu okręgowego olimpiady,
  - komunikację ze szkołami deklarującymi udział w olimpiadzie,
  - prowadzenie dokumentacji dotyczącej eliminacji okręgowych.
- 2.4. Szkolną Komisję Konkursową powołuje dyrektor szkoły z grona nauczycieli, prowadzących przedmioty, które swoim zakresem obejmują problematykę olimpiady. Obowiązkiem Szkolnej Komisji Konkursowej jest przygotowanie zadań do etapu szkolnego, przestrzeganie zasad bezpieczeństwa przy powielaniu i przechowywaniu testów, tak by nie miały do nich dostępu osoby nieuprawnione, przeprowadzenie eliminacji szkolnych oraz sporządzenie i przesłanie dokumentacji konkursowej do właściwej Komisji Okręgowej.

### **§3. Uczestnicy olimpiady**

- 3.1. Adresatami i uczestnikami olimpiady są uczniowie polskich szkół ponadgimnazjalnych i ponadpodstawowych dających możliwość uzyskania świadectwa dojrzałości czyli 4 i 5 letnich techników oraz 3 i 4 letnich liceów ogólnokształcących.

W olimpiadzie mogą również uczestniczyć uczniowie:

- szkół podstawowych i dotychczasowych gimnazjów, w szczególności realizujący indywidualny program lub tok nauczania, rekomendowani przez szkołę,
  - branżowej szkoły I stopnia i klas dotychczasowych zasadniczych szkół zawodowych prowadzonych w branżowych szkołach I stopnia, którzy realizują indywidualny program nauczania lub tok nauczania, rekomendowani przez szkołę.
- 3.2. By wziąć udział w olimpiadzie uczeń powinien zgłosić chęć uczestnictwa w konkursie nauczycielowi, który powinien dokonać formalnego zgłoszenia podopiecznego Szkolnej Komisji Konkursowej, bądź uczeń może zgłosić chęć uczestnictwa w konkursie bezpośrednio tej Komisji. W etapie szkolnym mogą brać udział wszyscy chętni uczniowie, spośród których wyłaniani są reprezentanci do etapu okręgowego.
- 3.3. Laureaci Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności nie mogą w niej startować ponownie.
- 3.4. Uczestnicy zobowiązani są do:
- zapoznania się z regulaminem,
  - przestrzegania regulaminu i terminarza olimpiady,
  - sumiennego przygotowania się do poszczególnych etapów olimpiady,
  - wyrażenia zgody na przetwarzanie danych osobowych.
- 3.5. Uczestnik ma prawo do:
- bezpłatnego zakwaterowania i wyżywienia na etapie okręgowym i centralnym oraz zwrotu kosztów przejazdu na etapie centralnym i w miarę możliwości na etapie okręgowym,
  - składania odwołań od decyzji Komisji Konkursowych na etapie szkolnym do dyrektora szkoły, a na pozostałych etapach do przewodniczącego Komitetu Głównego (patrz §6.).

### **§4. Organizacja zawodów**

4.1. Zawody olimpiady mają charakter indywidualny.

4.2. Zawody indywidualne.

4.2.1. Zawody są organizowane przez dyrektorów szkół i Komitet Główny.

4.2.2. **Zawody są trójstopniowe.**

Etap I – szkolny – zawody I stopnia.

Etap II – okręgowy – zawody II stopnia.

Etap III – centralny – zawody III stopnia.

Zakończenie olimpiady – rozdanie dyplomów, nagród i zaświadczeń następuje bezpośrednio po zakończeniu etapu centralnego.

4.2.3. **Zawody I stopnia.**

- Zawody I stopnia są organizowane w szkołach.
- Tematykę i sposób przeprowadzenia eliminacji szkolnych określają Szkolne Komisje Konkursowe w oparciu o elementy treści podstaw programowych i wybranych w danej szkole programów nauczania różnych przedmiotów obejmujących szeroko rozumianą wiedzę o gastronomii, żywieniu i żywności.
- Zadania do etapu szkolnego opracowują Szkolne Komisje Konkursowe.
- Zawody I stopnia polegają na rozwiązaniu testu pisemnego.
- Do II etapu – okręgowego kwalifikuje się co najwyżej 2 najlepszych uczniów danej szkoły (technikum lub liceum) spośród tych, którzy uzyskali co najmniej 80% punktów możliwych do zdobycia w I etapie (szkolnym).
- Szkolne Komisje Konkursowe w ciągu siedmiu dni od zakończenia eliminacji szkolnych wysyłają do Komisji Okręgowej protokół wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do II etapu olimpiady.
- W przypadku nagłych okoliczności uniemożliwiających udział uczestnika z danej szkoły w zawodach II stopnia (etap okręgowy) Szkolna Komisja Konkursowa może wyznaczyć uczestnika zastępującego, który uplasował się na kolejnym najwyższym miejscu w eliminacjach szkolnych i spełnił minimum punktowe określone regulaminem. O zaistniałym fakcie należy pisemnie poinformować Komisję Okręgową najpóźniej na 24 godziny przed rozpoczęciem eliminacji okręgowych.

4.2.4. **Zawody II stopnia.**

- Eliminacje okręgowe są organizowane przez właściwe Komisje Okręgowe. Przewodniczącego i sekretarza komisji powołuje Komitet Główny na okres trzech lat. W skład Komisji Okręgowych wchodzi:
  - **przewodniczący** – pracownik naukowy uczelni wyższej lub placówki naukowo-badawczej,
  - **z-ca przewodniczącego** – przedstawiciel Kuratorium lub Ośrodka Doskonalenia Nauczycieli województwa, w którym powołana jest Komisja Okręgowa lub dyrektor szkoły, w której Komisja Okręgowa ma swoją siedzibę,
  - **członkowie** – nauczyciele (jeden na dziesięciu uczestników) wybrani przed rozpoczęciem zawodów drogą losowania ze szkół startujących w olimpiadzie, w tym co najmniej dwóch nauczycieli przedmiotów związanych z gastronomią,
  - **sekretarz** – doradca metodyczny specjalności gastronomicznej lub biologii, ewentualnie nauczyciel kształcenia zawodowego.



**Do końca października Komisja Okręgowa zgłasza do Komitetu Głównego gotowość przeprowadzenia zawodów II stopnia. Na tej podstawie Komitet Główny przed zawodami przesyła zadania przewidziane dla II etapu oraz wzory niezbędnej dokumentacji.**

- Sposób przeprowadzenia II etapu ustala Komitet Główny.
- Eliminacje okręgowe polegają na **rozwiązaniu testu**, na który składają się zadania z **tematyki wiodącej** i zadania z **zakresu gastronomii, żywności i żywienia**.

Wykaz zagadnień z tematyki wiodącej oraz literatury dotyczącej tematyki wiodącej, a także literatury obowiązkowej i nieobowiązkowej dotyczącej podstawowych i stosowanych aspektów żywności i żywienia przedstawiono w załączniku nr 2.

- Zadania z zakresu gastronomii, żywności i żywienia obejmują podstawowe wiadomości z nauki o żywieniu i żywności oraz zaawansowaną wiedzę z zakresu biologiczno-chemicznych aspektów żywienia i technologii gastronomicznej z towaroznawstwem, zawartą we wskazanej literaturze dla danej edycji olimpiady, a także podstawowe umiejętności z zakresu gastronomii, w tym sporządzania potraw i napojów, organizacji żywienia i usług gastronomicznych oraz obsługi konsumenta.

- Za rozwiązanie testu można uzyskać do 100 punktów.
- Kryterium decydującym o zakwalifikowaniu do etapu centralnego jest liczba uzyskanych punktów. W przypadku równej liczby punktów o zajętych miejscach decydować będzie większa liczba uzyskanych punktów za zadania przyporządkowania.
- **Do III etapu kandydują** uczniowie, którzy w etapie okręgowym zdobyli powyżej 80% punktów możliwych do uzyskania. Komitet Główny w uzasadnionych przypadkach może obniżyć kryterium kwalifikacyjne.
- Komisja Okręgowa, najpóźniej w ciągu 5 dni od zakończenia II etapu, przesyła do Komitetu Głównego sprawozdanie wraz z pracami pisemnymi wszystkich kandydatów do etapu centralnego i stosowną dokumentację.
- Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu do III etapu (centralnego) podejmuje Komitet Główny, o czym niezwłocznie powiadamia poszczególne Komisje Okręgowe i zainteresowane szkoły poprzez umieszczenie informacji na stronie www olimpiady oraz wysłanie pisemnej informacji do szkół, do których uczęszczają zakwalifikowani uczniowie.
- Szkoła, która jest gospodarzem eliminacji centralnych, może wystawić jednego swojego reprezentanta do tych zawodów bez uprzedniej kwalifikacji.

#### 4.2.5. Zawody III stopnia.

- Eliminacje centralne są organizowane przez Komitet Główny.
- Komitet Główny powołuje Komisję Konkursową do przeprowadzenia etapu centralnego w składzie:
  - **przewodniczący** – przewodniczący Komitetu Głównego lub osoba przez niego wyznaczona,
  - **z-ca przewodniczącego** – sekretarz naukowy lub wyznaczony członek Komitetu Głównego,
  - **członkowie:**

- jeden nauczyciel przedmiotów zawodowych z Zespołu Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie,
  - trzech nauczycieli, wybranych drogą losowania, spośród opiekunów uczestników etapu centralnego, przy czym jeden z nauczycieli powinien być z liceum,
  - w skład Komisji mogą wchodzić również, jako jej członkowie, przedstawiciele uczelni, stowarzyszeń naukowych lub naukowo-technicznych.
- Eliminacje centralne składają się z dwuetapowej części pisemnej wyłaniającej laureatów i finalistów olimpiady oraz części ustnej wyłaniającej zwycięzcę olimpiady.
  - Pierwszy etap części pisemnej obejmuje **rozwiązanie testu**, na który składają się zadania **z tematyki wiodącej** i zadania z zakresu **gastronomii, żywności i żywienia** (patrz załącznik nr 2).
  - Do drugiego etapu części pisemnej dopuszczonych zostaje **30 uczestników**, którzy zdobyli największą liczbę punktów z testu. W przypadku równej liczby punktów o zajęтым miejscu decydować będzie liczba uzyskanych punktów za zadania skojarzeniowe.
- Wszyscy uczestnicy** eliminacji centralnych, **którzy uzyskali za test minimum 40% punktów** możliwych do zdobycia, otrzymują **tytuł finalisty** olimpiady.
- Drugi etap części pisemnej polega na opracowaniu projektu związanego z produkcją gastronomiczną, planowaniem i oceną żywienia oraz/lub obsługą konsumenta.
- Laureatami** olimpiady **zostaje 15 finalistów z największą liczbą uzyskanych punktów w obu etapach części pisemnej** eliminacji centralnych (przy równej liczbie punktów decydować będzie większa liczba punktów uzyskanych za rozwiązanie testu).
- Do części ustnej kwalifikuje się 6 laureatów z najwyższą punktacją z obu etapów części pisemnej (przy równej liczbie punktów decydować będzie większa liczba punktów uzyskanych za rozwiązanie testu).
  - Część ustną, podczas której zakwalifikowani laureaci walczą o miejsca od pierwszego do szóstego, rozgrywana jest w formie quizu.
- Zwycięzcą** olimpiady **zostaje** zawodnik, który **uzyskał największą liczbę punktów w części pisemnej i ustnej**.

Na wszystkich etapach olimpiady:

- uczestnik powinien mieć przy sobie dokument potwierdzający tożsamość (legitymację szkolną),
- zadania pisemne są anonimowe,
- dane osobowe (imię i nazwisko, szkołę oraz klasę) uczestnik dołącza do pracy w kopercie zaklejonej w obecności członka Komisji nadzorującego przebieg danego etapu (kopertę i pracę pisemną oznacza się tymi samymi symbolami),
- odtajnienie danych osobowych z zaklejonych kopert następuje dopiero po ustaleniu punktacji oraz podjęciu decyzji, co do dopuszczenia autora pracy do następnego etapu olimpiady.

Dokumentacja Szkolnej Komisji Konkursowej i Komisji Okręgowej obejmuje:

- listę członków Komisji,
- protokoły z zawodów odpowiedniego stopnia,
- prace pisemne zawodników,

- pisma przychodzące i wychodzące,
- listę zgłoszonych do udziału w olimpiadzie uczniów,
- listę zgłoszonych do udziału w olimpiadzie szkół.

Komitet Główny prowadzi archiwum akt dotyczących zawodów III stopnia, w którym gromadzi:

- dokumentację powołania olimpiady,
- prace pisemne etapu centralnego, wraz z pracami uczestników zawodów etapu okręgowego zakwalifikowanych do etapu centralnego – przez okres 2 lat,
- rejestr wydanych zaświadczeń, wraz z wzorami takich zaświadczeń,
- informatory olimpiady, wraz z tematami zawodów,
- listy laureatów i finalistów, jak również ich nauczycieli i szkół,
- dokumentację statystyczną,
- dokumentację finansową, preliminarze i sprawozdania finansowe,
- dowody rachunkowe za ostatnie 5 lat,
- dokumenty kontroli.

**HARMONOGRAM poszczególnych etapów olimpiady przedstawiono w załączniku 1.**

### **§5. Przepisy szczegółowe**

- 5.1. Organizatorzy poszczególnych etapów olimpiady dołożą wszelkich starań, aby w miarę możliwości zorganizować zawody tak, by mogły w nich wziąć udział osoby niepełnosprawne. Komisje powinny dążyć do organizacji zawodów i noclegów w miejscach dostępnych dla osób niepełnosprawnych. Uczestnictwo w zawodach osoby niepełnosprawnej powinno zostać wcześniej zgłoszone właściwej komisji.
- 5.2. Organizatorzy nie przewidują dodatkowych terminów dla uczestników, którzy nie stawiają się na zawody w wyznaczonym czasie z powodu nagłego zachorowania lub innego istotnego wypadku losowego.
- 5.3. Z dalszego udziału w zawodach zostaną wykluczeni uczestnicy, którzy:
  - korzystali z niedozwolonych pomocy,
  - złamali postanowienia regulaminu,
  - zachowują się niezgodnie z ogólnie przyjętymi normami.
- 5.4. Jeśli nieprawidłowości w postępowaniu uczestnika zostaną wykryte po zakończeniu zawodów do 14 dni od wręczenia nagrody, Komitet Główny ma prawo zdyskwalifikować finalistę/laureata olimpiady i odebrać przysługujące mu uprawnienia.

### **§6. Tryb odwoławczy**

- 6.1. Uczestnikowi (i jego opiekunowi), który uważa, że uzyskany przez niego w czasie zawodów wynik nie odzwierciedla poziomu jego odpowiedzi lub zawody prowadzono z naruszeniem regulaminu, przysługuje prawo do złożenia odwołania.
- 6.2. Odwołanie od decyzji komisji okręgowej lub centralnej składa się do przewodniczącego Komitetu Głównego w terminie 14 dni roboczych (decyduje data stempla pocztowego).
- 6.3. Odwołanie składa się na piśmie, przesyłając je listem poleconym na adres Komitetu Głównego. Można je też złożyć osobiście w siedzibie Komitetu

Głównego za potwierdzeniem zwrotnym. Odwołanie powinno zawierać dane kontaktowe oraz możliwie szczegółowy opis okoliczności zaistniałego zdarzenia.

- 6.4. Po wpłynięciu odwołania przewodniczący Komitetu Głównego osobiście lub przez wyznaczoną osobę zobowiązany jest do wyjaśnienia wszelkich okoliczności wskazanych w odwołaniu.
- 6.5. Przewodniczący Komitetu Głównego w ciągu 14 dni roboczych od daty otrzymania odwołania rozpatruje je i udziela odpowiedzi na piśmie oraz przesyła ją listem poleconym.

## **Rozdział III – uprawnienia i nagrody**

### **§7. Uprawnienia i nagrody**

- 7.1. W klasyfikacji uczestników etapu centralnego olimpiady stosuje się następujące terminy:
  - **uczestnicy** – zawodnicy, którzy za rozwiązanie testu uzyskali wynik poniżej 40% punktów możliwych do zdobycia,
  - **finaliści** – uczestnicy, którzy za rozwiązanie testu uzyskali co najmniej 40% punktów możliwych do zdobycia,
  - **laureaci** – 15 najlepszych spośród finalistów.Listę uczestników etapu centralnego, w liczbie **50-60 osób**, ustala Komitet Główny na podstawie rankingu wyników zawodów okręgowych. Do tego etapu kwalifikowani są zawodnicy, którzy uzyskali najlepsze wyniki w skali kraju i jednocześnie zdobyli co najmniej 50% punktów możliwych do zdobycia podczas zawodów okręgowych.
- 7.2. Uprawnienia laureatów i finalistów, w tym zwolnienie z części pisemnej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie określa Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 27 kwietnia 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz.U. z 2015 r. nr 93, poz. 673).
- 7.3. Laureaci i finaliści olimpiady mogą być zwolnieni w części lub w całości z egzaminów wstępnych do szkół wyższych na kierunek zgodny z profilem olimpiady (załącznik nr 5), na mocy uchwał senatów poszczególnych uczelni, podjętych zgodnie z przepisami ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U. nr 164, poz. 1365, z późn. zm.).
- 7.4. Potwierdzeniem uzyskania uprawnień oraz statusu laureata i finalisty jest zaświadczenie, którego wzór stanowi załącznik do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz.U. nr 13, poz. 125, z późn. zm.).
- 7.5. Laureaci i finaliści olimpiady, zależnie od zajętego miejsca, mogą otrzymać nagrody i wyróżnienia.

## **Rozdział IV – postanowienia końcowe**

### **§8. Postanowienia końcowe**

- 8.1. Udział w zawodach pierwszego stopnia oznacza zgodę własną, a w przypadku małoletniego uczestnika wymagana jest pisemna zgoda jego rodziców bądź opiekuna prawnego, na przetwarzanie danych osobowych w stopniu niezbędnym do postępowania kwalifikacyjnego i dokumentowania przebiegu zawodów, a także na publikowanie wyników zawodów. Komitet Główny i Komisja Okręgowa może ujawnić dane osobowe i wizerunek uczestnika zawodów w celach informacyjnych związanych z jej organizacją i przebiegiem za pomocą środków masowego przekazu, w tym mediów elektronicznych.
- 8.2. Komitet Główny ma prawo dokonywać w niniejszym regulaminie zmian niesprzecznych jednak z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad z późniejszymi zmianami (Dz.U. poz. 125, z 2009 r. poz. 1041, z 2014 r. poz. 1290 oraz z 2017 r. poz. 1580).
- 8.3. Decyzje w sprawach nieobjętych powyższym regulaminem podejmuje Komitet Główny w porozumieniu z organizatorem.

## **HARMONOGRAM OLIMPIADY WIEDZY o ŻYWIENIU i ŻYWNOŚCI**

1. Do 10 września – przekazanie Okręgów i szkołom wytycznych do kolejnej edycji olimpiady.
2. Do 10 października – zgłoszenie do właściwego Okręgu udziału szkoły w olimpiadzie.
3. Do końca października zgłoszenie przez Komisje Okręgową do Komitetu Głównego gotowości przeprowadzenia zawodów II stopnia.

### **Harmonogram zawodów trzech edycji Olimpiady:**

- **XXI** (rok szkolny 2016/2017)

Tematyka wiodąca	Produkty zbożowe – technologia i rola w żywieniu
Etap szkolny	I dekada listopada 2016 r.
Etap okręgowy	13 stycznia 2017 r.
Etap centralny	23-25 marca 2017 r.

- **XXII** (rok szkolny 2017/2018)

Tematyka wiodąca	Owoce i warzywa - przetwórstwo i rola w żywieniu
Etap szkolny	I dekada listopada 2017 r.
Etap okręgowy	12 stycznia 2018 r.
Etap centralny	22-24 marca 2018 r.

- **XXIII** (rok szkolny 2018/2019)

Tematyka wiodąca	Produkty mleczne - technologia i rola w żywieniu
Etap szkolny	I dekada listopada 2018 r.
Etap okręgowy	11 stycznia 2019 r.
Etap centralny	28-30 marca 2019 r.

4. **W ciągu siedmiu dni od zakończenia eliminacji I etapu (szkolnego) właściwe komisje przesyłają protokół do Komisji Okręgowej, a po pięciu dniach od zakończeniu II etapu (okręgowego) do Komitetu Głównego Olimpiady.**

*Opóźnienia w przesłaniu dokumentacji do Komisji Okręgowej mogą być przyczyną wykluczenia szkoły z uczestnictwa w Olimpiadzie.*

## **TEMATYKA WIODĄCA XXIII EDYCJI OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI**

### **Produkty mleczne - technologia i rola w żywieniu**

1. Początki wykorzystania mleka i przetworów z mleka w żywieniu człowieka.
2. Pozyskiwanie, skład i jakość mleka.
3. Biopreparaty stosowane w mleczarstwie.
4. Rodzaje produktów mleczarskich w Polsce i na świecie.
5. Mleko spożywcze i śmietanka oraz koncentraty mleka.
6. Mleko fermentowane i śmietana.
7. Masło i produkty masłopodobne.
8. Sery podpuszczkowe, twarogowe i topione.
9. Desery mleczne i lody.
10. Serwatka i kierunki jej wykorzystania.
11. Potrawy z mleka i produktów mleczarskich.
12. Wartość odżywcza produktów mlecznych.
13. Rola produktów mleczarskich w żywieniu ludzi zdrowych i chorych.
14. Preparaty zastępujące mleko kobyce, w tym mleka modyfikowane.

### **LITERATURA dotycząca tematyki wiodącej**

1. Czarnecka-Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW. Warszawa 2016.
2. Czapski J., Górecka D. (red.): Żywność prozdrowotna. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań, 2014.
3. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010.
4. Gawęcki J. (red.): Białka w żywności i żywieniu. Wyd. AR w Poznaniu, Poznań 2003.
5. Gawęcki J. (red.): Prawda o tłuszczach, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 1996.
6. Gawęcki J., Krejpcio Z. (red.): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. UP w Poznaniu, 2014.
7. Gawęcki J., Pikul J., (red.): **Produkty mleczne. Technologia i rola w żywieniu człowieka.** Wyd. UP w Poznaniu, 2018.
8. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie u progu i u schyłku życia. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2013.
9. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2011.

10. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Wyd. Format AB, Warszawa 2015.
11. Praca zbiorowa: Kucharz gastronom, Vademecum. Rea, Warszawa 2004.
12. Szajewska H., Horwath A. (red.): Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
13. Ziajka S. (red.): Mleczarstwo. Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Olsztyn, 2008.

### **LITERATURA OBOWIĄZKOWA z zakresu gastronomii, żywności i żywienia**

1. Drewniak E., Drewniak T.: Mikrobiologia żywności. WSiP, Warszawa 2015.
2. Dubert F., Kozik R., Krawczyk S., Kula A., Marko-Worłowska M., Zamachowski W.: Biologia na czasie 2. (zakres rozszerzony). Nowa Era, Warszawa 2015.
3. Dubert F., Jurgowiak M., Marko-Worłowska M., Zamachowski W.: Biologia na czasie 3. (zakres rozszerzony). Nowa Era, Warszawa 2015.
4. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część I i II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Wyd. Format AB, Warszawa 2015.
5. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część III. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Wyd. Format AB, Warszawa 2016.
6. Guzik M., Jastrzębska E., Kozik R., Matuszewska R., Pyłka-Gutowska E., Zamachowski W.: Biologia na czasie 1. (zakres rozszerzony). Nowa Era, Warszawa 2015.
7. Jarosz M.: Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Żywnienie Człowieka i Metabolizm, 2016, 43, 2, 77-84.
8. Kmiołek A.: Organizacja produkcji gastronomicznej. WSiP, Warszawa 2015.
9. Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. WSiP, Warszawa 2013.
10. Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 2013.
11. Kołłajtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część VI. Zasady żywienia. Wyd. Format AB, Warszawa 2017.
12. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2005.
13. Kunachowicz A., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H.: Zasady żywienia. Planowanie i ocena. WSiP, Warszawa 2013.
14. Litwin M., Styka-Wlazło Sz., Szymońska J.: To jest chemia 1. (zakres rozszerzony). Chemia ogólna i nieorganiczna. Nowa Era, Warszawa 2015.



15. Litwin M., Styka-Wlaziło Sz., Szymońska J.: To jest chemia 2. (zakres rozszerzony). Chemia organiczna. Nowa Era, Warszawa 2014.
16. Szajna R., Ławniczak D.: Usługi gastronomiczne. WSiP, Warszawa 2015.
17. Zalewski S. (red.): Podstawy technologii gastronomicznej. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 1998.

### **LITERATURA NIEOBOWIĄZKOWA dotycząca podstawowych i stosowanych aspektów żywności i żywienia**

1. Brzozowska A., Gawęcki J. (red.): Woda w żywieniu i jej źródła. Wyd. AR w Poznaniu, Poznań 2008.
2. Brzozowska A. (red.): Składniki mineralne w żywieniu człowieka, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 1999.
3. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009.
4. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. UP w Poznaniu, 2012.
5. Garnecka-Wrzosek B.: Usługi żywieniowe w hotelarstwie, Wyd. WSiP, Warszawa 2013.
6. Gawęcki J., Baryłko-Piekielna N. (red.): Zmysły a jakość żywności i żywienia, Wyd. AR w Poznaniu, Poznań 2007.
7. Gawęcki J., Czapski J., (red.): Warzywa i owoce – przetwórstwo i rola w żywieniu człowieka. Wyd. UP w Poznaniu, 2017.
8. Gawęcki J., Czarnocińska J., Kulczak M.: Test do sprawdzania i oceny wiedzy żywieniowej GAROTA, Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2012.
9. Gawęcki J., Jeszka J. (red.): Energia w żywności i żywieniu. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2010.
10. Gawęcki J., Czarnocińska J., Korczak J., Kulczak M.: Zbiór zadań i pytań z Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności z lat 2009-2014. Format AB, Warszawa 2014.
11. Gawęcki J., Korczak J., Czarnocińska J. Kulczak M.: Zbiór zadań i pytań z Olimpiady Wiedzy o Żywieniu z lat 2004-2008, Format AB, Warszawa, 2008.
12. Gawęcki J.(red.): Ewolucja na talerzu. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2014.
13. Gawęcki J., Libudzisz Z. (red.): Mikroorganizmy w żywności i w żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 2006.
14. Gawęcki J. (red.): Witaminy, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 2000.
15. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T (red.): Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2004.
16. Gawęcki J. (red.): Współczesna wiedza o węglowodanach, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 1998.
17. Gawęcki J., Obuchowski W. (red.): Produkty zbożowe. Technologia i rola w żywieniu. Wyd. UP w Poznaniu, 2016.

18. Gawęcki J., Roszkowski W.(red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.
19. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A.: Ogólna technologia żywności. WN-T, Warszawa 2004.
20. Sikorski Z.E (red.): Chemia żywności, WN-T, Warszawa 2002.
21. Solomon E.P., Berg L.R., Martin D.W.: Biologia. Wyd. Multico, Warszawa 2014.
22. Szajna R., Ławniczak D.: Obsługa kelnerska. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 2014.

### **Czasopisma**

- Przemysł Spożywczy
- Bromatologia i Chemia Toksykologiczna
- Problemy Higieny i Epidemiologii
- Żywnienie Człowieka i Metabolizm
- Przegląd Gastronomiczny
- Przegląd Mleczarski

**WYKAZ OKRĘGÓW I SKŁAD KOMISJI OKRĘGOWYCH  
OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOSCI**

<b>Lp.</b>	<b>Siedziba Komisji Okręgowej</b> <i>adres, telefon, e-mail</i>	<b>Województwa</b> <b>należące do okręgu</b>
<b>1.</b>	<b>GLIWICE</b> Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 1 w Gliwicach ul. Kozielska 1, 44-100 Gliwice fax: 32 231-42-70	<b>Śląskie</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr hab. Joanna Bajerska  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr Bożena Niedbała
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 32 231-52-36 e-mail: niedbala@ckziu.gliwice.pl	
<b>2.</b>	<b>JELEŃ GÓRA</b> Dolnośląski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli we Wrocławiu – filia w Jeleniej Górze 58-500 Jelenia Góra, ul. 1 Maja 43 fax: 75 769-38-32	<b>Dolnośląskie</b> <b>Opolskie, Lubuskie*</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr hab. Jacek Anioła  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr Małgorzata Grzelczyk
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 508-690-961, 506168222 e-mail: malgorzata.grzelczyk@dodn.dolnyslask.pl	
<b>3.</b>	<b>KRAKÓW</b> Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków fax: 12 656-04-04	<b>Małopolskie</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> prof. dr hab. Małgorzata Schlegel-Zawadzka  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Ewa Konieczna
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 12 656-04-04, 519875576 e-mail: zsgnr2@poczta.onet.pl	
<b>4.</b>	<b>LUBLIN</b> Zespół Szkół nr 5 im. Jana Pawła II ul. Elsnera 5, 20-854 Lublin fax: 81 740-40-19	<b>Lubelskie</b> <b>Świętokrzyskie</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr inż. Agnieszka Malik  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> dr Monika Milczak
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 81 740-40-19, 661537954 e-mail: mmilczak@zs5.lublin.eu	
<b>5.</b>	<b>POZNAŃ</b> Zespół Szkół Gastronomicznych ul. Podkomorska 49, 60-326 Poznań fax: 61 867-23-08	<b>Wielkopolskie</b> <b>Lubuskie*</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr Anna Jędrusek- -Golińska  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Anna Derbis
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 61 867-40-41 e-mail: derbis@poznan.home.pl	
<b>6.</b>	<b>RZESZÓW</b> Zespół Szkół Spożywczych ul. Warszawska 20, 35-205 Rzeszów fax: 17 748-31-28	<b>Podkarpackie</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr inż. Tomasz Cebulak  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Anna Ulan
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 17 748-31-00, 601257557 e-mail: aniaulan@interia.pl zsspoz@poczta.onet.pl	

<b>7.</b>	<b>SZCZECIN</b> Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja ul. Gen. Sowińskiego 3, 70-236 Szczecin fax: 91 448-95-41	<b>Zachodniopomorskie Lubuskie*</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr hab. Joanna Sadowska  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> dr n.med. Adam Grzegorzółka
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 91 433-35-04, 606646460 e-mail: adam_grzegrzolka@wp.pl	
<b>8.</b>	<b>SZCZYTNO</b> Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego ul. Polska 18, 12-100 Szczytno fax: 89 624-26-03	<b>Warmińsko-Mazurskie Podlaskie</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr inż. Małgorzata Anna Słowińska  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Aldona Kleszczewska
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 606-202-912, 89 624-28-24 e-mail: kleszczewscy@go2.pl	
<b>9.</b>	<b>TOMASZÓW MAZOWIECKI</b> Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 ul. Św. Antoniego 57/61 97-200 Tomaszów Mazowiecki fax: 44 724-29-89	<b>Łódzkie</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr inż. Marta Jeruszka-Bielak  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Jacek Okoński
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 602-173-269, 44 724-43-36, e-mail: zsz2tom@poczta.onet.pl, jac-oko@o2.pl	
<b>10.</b>	<b>TORUŃ</b> Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich ul. Osikowa 15, 87-100 Toruń tel.: 56 650-82-40, 56 657-37-77 e-mail: zsgh.torun@wp.pl	<b>Kujawsko-Pomorskie Pomorskie</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr inż. Dorota Łoboda  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Beata Kosińska
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 602 369 219 b.kozinska@wp.pl	
<b>11.</b>	<b>WARSZAWA</b> Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. E. Pijanowskiego ul. Poznańska 6/8, 00-680 Warszawa fax: 22 628-56-28	<b>Mazowieckie</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr inż. Elżbieta Wierzbicka  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Marzena Cieślak
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 22 628-56-28, 629-35-81 e-mail: marzena.cieslak@gazeta.pl	

\* Szkoły z województwa lubuskiego zgłaszają udział uczniów w olimpiadzie do Komisji Okręgowej z siedzibą w Jeleniej Górze lub Poznaniu lub Szczecinie.

## **SKŁAD KOMITETU GŁÓWNEGO OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI**

Przewodniczący:

**prof. dr hab. Danuta Górecka** – nauczyciel akademicki w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

Honorowy przewodniczący:

**prof. dr hab., dr hc. multi Jan Gawęcki** – emerytowany nauczyciel akademicki z Instytutu Żywienia Człowieka i Dietetyki Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

Zastępca przewodniczącego:

**prof. dr hab. Józef Korczak** – nauczyciel akademicki w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

**dr hab. Jolanta Czarnocińska** – prodziekan ds. studiów, Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, nauczyciel akademicki w Instytucie Żywienia Człowieka i Dietetyki Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

Kierownik organizacyjny:

**mgr inż. Halina Limanówka** – doradca metodyczny specjalności gastronomicznej (na emeryturze)

Zastępca kierownika organizacyjnego:

**mgr inż. Bogusława Pęciak** – nauczyciel przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

Sekretarz naukowy:

**dr inż. Grzegorz Galiński** – nauczyciel akademicki w Instytucie Żywienia Człowieka i Dietetyki Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

**dr Anna Jędrusek-Golińska** – nauczyciel akademicki w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

Członkowie:

**dr hab. Anna Kołajtis-Dołowy** – nauczyciel akademicki w Katedrze Żywienia Człowieka SGGW w Warszawie

**dr hab. Joanna Suliburska** – nauczyciel akademicki w Instytucie Żywienia Człowieka i Dietetyki Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

**dr inż. Małgorzata Kulczak** – adiunkt w Instytucie Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Poznaniu

**dr inż. Ewa Niedźwiedzka** – nauczyciel akademicki w Katedrze Żywienia Człowieka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

**mgr Małgorzata Dembska** – dyrektor II Liceum Ogólnokształcącego im. Generałowej Zamoyskiej i Heleny Modrzejewskiej w Poznaniu

**mgr inż. Anna Derbis** – wicedyrektor Zespołu Szkół Gastronomicznych im. K. Libelta w Poznaniu i sekretarz Komisji Okręgowej w Poznaniu

**mgr inż. Janina Krajewska** – dyrektor Zespołu Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

**dr n. med. Adam Grzegorzówka** – wicedyrektor Zespołu Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

**mgr inż. Marcin Cylwik** – nauczyciel przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

**mgr inż. Ewa Superczyńska** – dyrektor Ośrodka Doskonalenia Nauczycieli w Poznaniu

Członek honorowy:

**mgr Edward Pokora** – były dyrektor Zespołu Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

Załącznik nr 5

## **UPRAWNIENIA LAUREATÓW I FINALISTÓW OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOSCI**

(dotyczące zwolnienia z postępowania kwalifikacyjnego na wyższe uczelnie)

### **1. Akademia Wychowania Fizycznego im. J. Kukuczki w Katowicach**

- Laureaci i finaliści stopnia centralnego przyjmowani są na wybrany przez siebie kierunek studiów w pierwszej kolejności, z pominięciem postępowania kwalifikacyjnego, przewidzianego dla tego kierunku studiów.

### **2. Akademia Morska w Gdyni**

- Laureaci i finaliści stopnia centralnego przyjmowani są na wszystkie kierunki (specjalności) prowadzone w AM bez konkursu świadectw jeżeli spełnią warunki zdrowotne studiowania w Akademii Morskiej w Gdyni

### **3. Akademia Morska w Szczecinie**

- Laureaci oraz finaliści olimpiad stopnia centralnego przyjmowani są na studia poza konkursem wyników egzaminu dojrzałości, po spełnieniu wymagań formalnych i dodatkowych form rekrutacji.

### **4. Gdański Uniwersytet Medyczny w Gdańsku**

- Laureaci i finaliści stopnia centralnego  
Kierunek: fizjoterapia\*, dietetyka, techniki dentystyczne\*\*,  
elektrodiagnostyka i zdrowie środowiskowe  
w przypadku kierunków oznaczonych gwiazdką obowiązuje dodatkowy egzamin sprawdzający umiejętności – pływanie\*/modelarstwo\*\*

### **5. Politechnika Gdańska**

- Laureaci i finaliści stopnia centralnego  
Kierunek: biotechnologia, chemia,

### **6. Politechnika Koszalińska**

- Laureaci i finaliści stopnia centralnego  
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka, technika rolnicza i leśna

### **7. Politechnika Łódzka**

- Laureaci i finaliści stopnia centralnego  
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka

### **8. Politechnika Radomska**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: fizjoterapia, pielęgniarstwo, turystyka i rekreacja

## **9. Politechnika Rzeszowska**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: bezpieczeństwo wewnętrzne, finanse i rachunkowość, logistyka, stosunki międzynarodowe i zarządzanie

## **10. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie**

- Laureaci eliminacji centralnych  
Kierunek: dietetyka, bezpieczeństwo żywności, gastronomia i hotelarstwo, technologia żywności i żywienie człowieka, towaroznawstwo, żywienie człowieka i ocena żywności

## **11. Śląski Uniwersytet Medyczny w Katowicach**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych otrzymują maksymalną liczbę punktów z biologii przewidzianą w postępowaniu kwalifikacyjnym zgodnie z obowiązującą uchwałą Senatu

## **12. Uniwersytet Jagielloński w Krakowie**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
W postępowaniu rekrutacyjnym na jednolite studia magisterskie oraz studia pierwszego stopnia uwzględniane są osiągnięcia kandydatów w olimpiadach ogólnopolskich oraz międzynarodowych. Każdej olimpiadzie branej pod uwagę w rekrutacji odpowiada jeden z 19 przedmiotów kwalifikacyjnych. Dla naszej olimpiady jest to biologia.

## **13. Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie**

- Laureaci eliminacji centralnych  
Kierunek: towaroznawstwo, zarządzanie i inżynieria produkcji

## **14. Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: towaroznawstwo, zarządzanie i inżynieria produkcji  
Laureaci otrzymują maksymalną liczbę punktów z biologii zgodnie z obowiązującą uchwałą Senatu AE w sprawie i trybu rekrutacji na I rok studiów pierwszego stopnia (tylko w roku uzyskania świadectwa dojrzałości – niezależnie od roku uzyskania tytułu laureata lub finalisty).

## **15. Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: biologia, inżynieria środowiska

## **16. Uniwersytet Łódzki**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: wszystkie kierunki na Wydziale Biologii i Ochrony Środowiska oraz geografia, turystyka i rekreacja, geoinformacja, geomonitoring, studia regionalne, gospodarka przestrzenna; MSM-P; MSM-P; Filia UŁ-turystyka i rekreacja

## **17. Uniwersytet Medyczny w Białymstoku**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych uzyskują 100% punktów z biologii na poniższe kierunki:  
Kierunek: techniki dentystyczne, kosmetologia i wszystkie kierunki na Wydziale Nauk o Zdrowiu

### **18. Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych uzyskują 100% punktów z biologii  
Kierunek: dietetyka

### **19. Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: dietetyka

### **20. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: bezpieczeństwo żywności, dietetyka, technologia żywności i żywienie człowieka

### **21. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: dietetyka, towaroznawstwo, technologia żywności i żywienie człowieka,
- Laureaci również: ekonomia, finanse i rachunkowość

### **22. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka, towaroznawstwo oraz żywienie człowieka

### **23. Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: dietetyka, menadżer produkcji i przetwórstwa mięsa

### **24. Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: analityka chemiczna i spożywcza, biotechnologia, rolnictwo, technologia żywności i żywienie człowieka, technologia chemiczna, zootechnika

### **25. Uniwersytet Rolniczy w Krakowie**

- Laureaci eliminacji centralnych do 5 miejsca  
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka, jakość i bezpieczeństwo żywności dietetyka

### **26. Uniwersytet Rzeszowski w Rzeszowie**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: rolnictwo, technologia żywności i żywienie człowieka

### **27. Uniwersytet Szczeciński**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Wszystkie kierunki realizowane na Wydziale Biologii i Wydziale Kultury Fizycznej i Promocji Zdrowia

### **28. Uniwersytet Śląski**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: administracja, prawo, przedsiębiorczość, biotechnologia, biologia, ochrona środowiska, nauki o rodzinie i teologia
- Laureaci eliminacji centralnych { Indywidualne Studia Międzyobszarowe



### **29. Uniwersytet Techniczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: biotechnologia, technologia żywności i żywienie człowieka, technologia chemiczna

### **30. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: dietetyka, gastronomia – sztuka kulinarna, technologia żywności i żywienie człowieka, mikrobiologia

### **31. Uniwersytet Warszawski**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: praca socjalna, profilaktyka społeczna i racjonalizacja, matematyka, socjologia stosowana i antropologia społeczna (laureaci), studia amerykańskie, specjalność kulturoznawstwo Ameryki Łacińskiej i Karaibów (Laureaci do 10 miejsca)

### **32. Uniwersytet Wrocławski**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: biologia, genetyka i biologia eksperymentalna, mikrobiologia, zarządzanie środowiskiem przyrodniczym

### **33. Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: biologia, biotechnologia, mikrobiologia stosowana, technologia żywności i żywienie człowieka, uprawa winorośli i winiarstwo oraz zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności

### **UWAGA!**

Aby uniknąć jakichkolwiek nieporozumień w kwestii uprawnień prosimy przed złożeniem dokumentów zasięgnąć informacji w dziekanatach uczelni, które prowadzą wyżej wymienione kierunki studiów.

Wcześniej należy poniższe informacje sprawdzić na stronach internetowych uczelni

kwiecień 2018 r.

.....  
Pieczęć szkoły

.....  
miejscowość, data

**KOMISJA OKRĘGOWA OLIMPIADY WIEDZY  
o ŻYWIENIU i ŻYWNOŚCI**

**w** .....

**Zgłoszenie szkoły do udziału  
w OLIMPIADZIE WIEDZY o ŻYWIENIU i ŻYWNOŚCI**

Szkolna Komisja Konkursowa przy szkole\* .....

.....

w miejscowości ..... powiat .....

województwo .....

\* *Wpisać pełną nazwę szkoły np. Technikum Hotelarskie (Zawodowe) w Zespole Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie lub Liceum Ogólnokształcące im. Mikołaja Kopernika w Zespole Szkół Ogólnokształcących nr 6 w Siemianowicach*

**zglasza udział w Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu i Żywności.**

SKŁAD SZKOLNEJ KOMISJI KONKURSOWEJ jest następujący:

Przewodniczący - .....

Sekretarz - .....

Członek - .....

Eliminacje szkolne odbędą się dnia .....

*Zgodnie z regulaminem powinny się odbyć w I dekadzie listopada*

Numer telefonu i email przewodniczącego Szkolnej Komisji Konkursowej:

tel. .... e-mail .....

.....  
Przewodniczący Komisji Szkolnej

.....  
Dyrektor Szkoły

**Zgłoszenia udziału do właściwego okręgu (wykaz okręgów str. 19-20  
informatora) należy dokonać do dnia 10 października**

.....  
pieczętka szkoły

.....  
miejscowość, data

## **PROTOKÓŁ Z ELIMINACJI SZKOLNYCH OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI**

Szkolna Komisja Konkursowa przy szkole\*.....  
.....

w miejscowości . ..... powiat .....  
województwo.....

stwierdza, że w eliminacjach szkolnych brało udział ..... uczniów naszej szkoły.

Do etapu okręgowego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności zakwalifikowali się następujący uczniowie:

Lp.	Imię i nazwisko	Klasa – zawód, profil	Czy jest ubezpieczony?
1			
2			

\* *Wpisać pełną nazwę szkoły*

Uwagi dotyczące przebiegu etapu szkolnego .....  
.....

### **Oświadczenie**

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb przeprowadzenia i dokumentowania Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności oraz publikowania wyników zawodów poszczególnych stopni, a także wizerunku mojej osoby.

1.

2.

*czytelne podpisy zakwalifikowanych uczniów i rodzica w przypadku niepełnoletniego ucznia*

Imię i nazwisko opiekuna, który przyjedzie na eliminacje okręgowe: .....

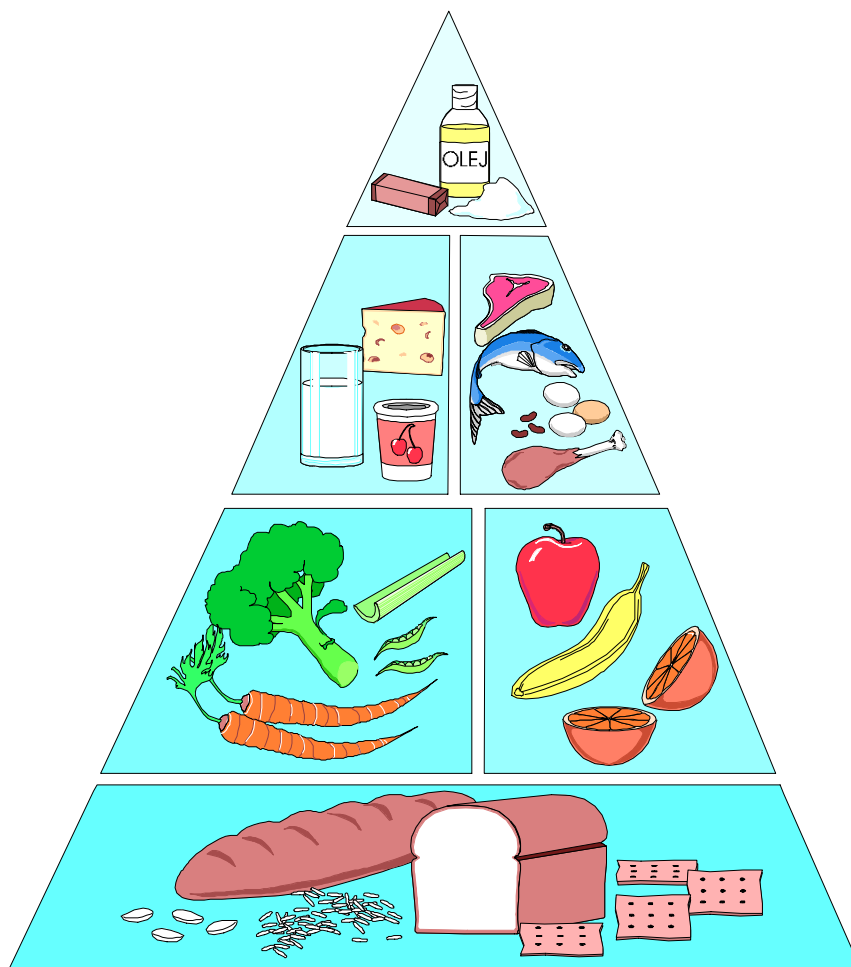
tel. ...., e-mail opiekuna: .....

- Czy zarezerwować nocleg dla uczestników i opiekuna w trakcie jednodniowych eliminacji okręgowych? .....
- W przypadku rezygnacji z udziału naszych uczniów w eliminacjach okręgowych zobowiązujemy się do przekazania (mailem lub faksem) informacji do Komisji Okręgowej z co najmniej trzydniowym wyprzedzeniem.

.....  
Przewodniczący Szkolnej Komisji

.....  
Dyrektor Szkoły

**Protokół (oryginał) należy przesłać listem poleconym do właściwej komisji okręgowej w ciągu siedmiu dni od zakończenia eliminacji szkolnych**



## **„Zdrowie człowieka tkwi od pokoleń w tym co ma w głowie i co na stole”**

Jan Gawęcki