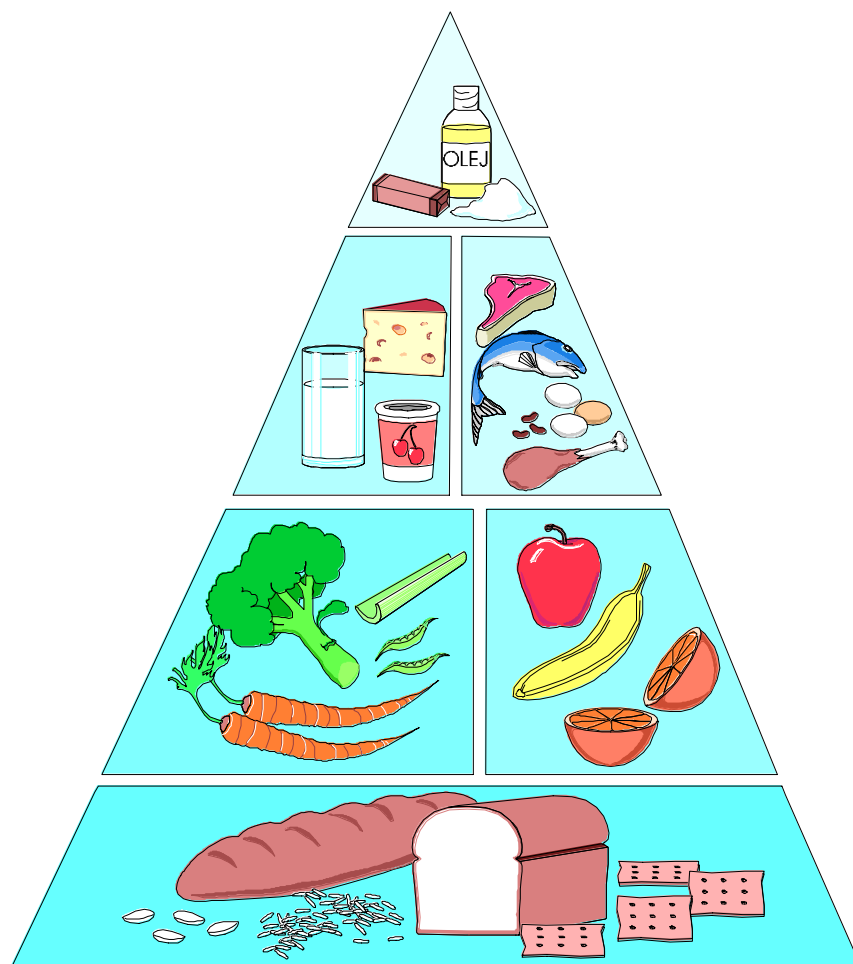


**Komitet Główny
Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności
w Szczecinie**

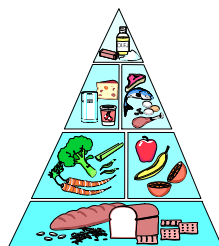


**INFORMATOR
o XXIV Olimpiadzie
Wiedzy o Żywieniu i Żywności
rok szkolny 2019/2020**



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

fax 91 448 95 41

Kierownik organizacyjny, tel. 501 55 36 37 i 91 407 53 09
<http://www.olimpiadawiedzyozywieniu.pl/>

Spis treści

1. Wstęp Przewodniczącego Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności	4
2. Regulamin Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności	6
3. Harmonogram Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności	17
4. Program, tematyka wiodąca i literatura w XXIV edycji	18
5. Tematyka wiodąca XXIV edycji Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności ..	19
6. Literatura dotycząca tematyki wiodącej.....	19
7. Literatura obowiązkowa z zakresu gastronomii, żywienia i żywności.....	20
8. Literatura nieobowiązkowa dotycząca podstawowych i stosowanych aspektów żywności i żywienia	21
9. Wykaz okręgów i skład Komisji Okręgowych Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności	22
10. Skład Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności	24
11. Uprawnienia laureatów i finalistów dotyczące zwolnienia z postępowania kwalifikacyjnego na wyższe uczelnie	26
12. Wzór druku zgłoszenia szkoły do udziału w olimpiadzie	30
13. Wzór druku protokołu z eliminacji szkolnych	31

Szczecin, dnia 30 czerwca 2019 r.

P.T. Nauczyciele ponadgimnazjalnych i ponadpodstawowych szkół zawodowych i ogólnokształcących

W czerwcu br. Ministerstwo Edukacji Narodowej rozstrzygnęło konkurs otwarty na organizację olimpiad i turniejów dla szkół ponadgimnazjalnych i ponadpodstawowych w latach 2020-2022 powierzając realizację olimpiady w obszarze gastronomia, żywienie i żywność **Zespołowi Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie**, przy współudziale **Uniwersytetu Przyrodniczego Poznaniu i Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie**.

Ciesząc się z tej decyzji jesteśmy przekonani, że zapoczątkowana blisko ćwierć wieku temu idea upowszechniania wiedzy żywieniowej poprzez bezpośrednią rywalizację młodzieży szkół ponadgimnazjalnych zyska jeszcze doskonalszą formę realizacji, z wiodącą rolą miejsca, w którym się zrodziła.

Zapraszając Państwa do udziału w XXIV Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu i Żywności pragniemy poinformować o zapowiadanych wcześniej zmianach w składzie jej Komitetu Głównego i regulaminie.

Wraz ze zmianą głównego organizatora Olimpiady konieczna okazała się zmiana na stanowisku przewodniczącego Komitetu Głównego, którą to funkcję od obecnej edycji pełnić będzie **dr Adam Grzegorzółka** – dyrektor Zespołu Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie. W jej pełnieniu wspierać go będą: prof. dr hab. Danuta Górecka z UP w Poznaniu – dotychczasowa przewodnicząca i dr hab. Izabela Gutowska prof. nadzw. PUM oraz prof. dr hab. Jan Gawęcki jako honorowy przewodniczący. Jednocześnie z myślą o przyszłości rozszerzono i odmłodzono Komitet Główny Olimpiady, uwzględniając szersze włączenie się szczecińskich uczelni w jej organizację.

Nie zmieniając formuły Olimpiady, która jak wynika z Państwa opinii była bardzo pozytywnie odbierana przez uczniów, w oparciu o dotychczasowe doświadczenia i sugestie nowych członków Komitetu Głównego postanowiliśmy wprowadzić kilka zmian regulaminowych, z których najważniejsze to:

- o przesunięcie terminu zgłaszania udziału w Olimpiadzie do końca września danego roku, etapu szkolnego na II dekadę października i etapu okręgowego na I dekadę grudnia z wyjątkiem obecnej edycji. Eliminacje centralne rozgrywane będą jak dotąd w III dekadzie marca.
- o wprowadzenie przesyłania zakodowanych prac uczestników etapu okręgowego (zabezpieczonych jak na maturze) do Komitetu Głównego, gdzie specjalnie powołana komisja je oceni i w terminie do 30 grudnia ogłosi listę osób

zakwalifikowanych do etapu centralnego (w bieżącej edycji przed 31 stycznia 2020 r.).

- o przyjęcie, że eliminacje centralne składają się każdorazowo z trzech części: części pisemnej – wyłaniającej finalistów, części praktycznej – wyłaniającej laureatów i części ustnej – wyłaniającej zwycięzcę Olimpiady.
- o szersze uwzględnianie w zadaniach na etapie okręgowym i centralnym wiedzy z zakresu żywieniowej profilaktyki chorób dietozależnych i promocji zdrowia.

Zgodnie z tym ostatnim postanowieniem tematyka wiodąca tegorocznej edycji dotyczyć będzie roli żywienia w profilaktyce nadwagi i otyłości. Jest to problematyka szeroko obecna w piśmiennictwie (patrz wykaz literatury obowiązującej i pomocniczej do obecnej edycji), toteż nie przygotowaliśmy w tym roku specjalnego tomiku Biblioteczki Olimpiadowej. Jeśli uda się znaleźć sponsorów będziemy chcieli w przyszłości do tej tradycji powrócić, jak również kontynuować wydawanie publikacji zawierających zestawy zadań z poszczególnych edycji naszej Olimpiady.

Licząc na zrozumienie i przychylne przyjęcie wprowadzonych zmian zapraszamy do udziału w XXIV Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu i Żywności życząc satysfakcji i sukcesów w pracy z młodzieżą zainteresowaną problematyką gastronomii, żywienia i żywności.

Z pozdrowieniami i wyrazami szacunku

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

dr n. med. Adam Grzegorzówka
Przewodniczący
Komitetu Głównego Olimpiady
Wiedzy o Żywieniu i Żywności

REGULAMIN OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI 2019 - 2022

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 problematyką potrzeb pokarmowych człowieka i sposobów ich prawidłowego zaspakajania, wartości odżywczej i prozdrowotnej żywności oraz roli żywienia w zapobieganiu chorobom dietozależnym, a także 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 i żywności,
 - podniesienie poziomu wiedzy i umiejętności z zakresu profilaktyki chorób dietozależnych,
 - upowszechnianie wzorców racjonalnego żywienia i promocja zdrowia,
 - konfrontacja możliwości i osiągnięć uczniów z różnych szkół,
 - podniesienie poziomu kształcenia zawodowego.

Rozdział I – Olimpiada i jej organizator

§1. Prawa i obowiązki organizatora

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

Współorganizatorem olimpiady są:

- Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, ul. Wojska Polskiego 28,
- Pomorski Uniwersytet Medyczny w Szczecinie, ul. Rybacka 1.

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, strona www: <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).

1.4. Organizator ma obowiązek:

- realizować zadania zgodnie z przyjętym harmonogramem,
- prowadzić dokumentację olimpiady zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- informować uczestników o zmianach w regulaminie olimpiady oraz w przebiegu olimpiady.

§2. Struktura organizacyjna olimpiady

2.1. 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. Olimpiada oparta jest na modelu rozproszonym, obejmującym sieć okręgów.

2.2. Komitet Główny – organizator olimpiady powołuje w porozumieniu ze współorganizatorami przewodniczącego Komitetu Głównego, który przedstawia organizatorowi do zatwierdzenia skład Komitetu Głównego (listę imienną podano w załączniku nr 3).

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 finansowych),
- 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. Komisje Okręgowe - Komitet Główny powołuje Komisje Okręgowe (wykaz okręgów wraz ze składem komisji podano w załączniku nr 2), które są odpowiedzialne za:

- organizację i przeprowadzenie etapu okręgowego olimpiady,
- komunikację ze szkołami deklarującymi udział w olimpiadzie,
- prowadzenie dokumentacji dotyczącej eliminacji okręgowych.

2.4. Komisje szkolne - 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.

Rozdział II – Organizacja olimpiady

§3. Uczestnicy olimpiady

- 3.1. Adresatami i uczestnikami olimpiady są uczniowie polskich szkół ponadpodstawowych i dotychczasowych szkół ponadgimnazjalnych, prowadzonych w szkołach ponadpodstawowych czyli 4- i 5-letnich techników oraz 3 i 4-letnich liceów ogólnokształcących, branżowej szkoły I stopnia i branżowej szkoły II stopnia.
- 3.2. W olimpiadzie mogą również uczestniczyć uczniowie szkół podstawowych, w szczególności realizujący indywidualny program lub tok nauczania, rekomendowani przez szkołę.
- 3.3. By wziąć udział w olimpiadzie uczeń powinien zgłosić chęć uczestnictwa w konkursie nauczycielowi, który powinien dokonać formalnego zgłoszenia podopiecznego Szkolnej Komisji Konkursowej, bądź Uczestnik 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.
- 3.4. Laureaci Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności nie mogą w niej startować ponownie.
- 3.5. 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.
- 3.6. Uczestnik ma prawo do:
 - bezpłatnego zakwaterowania i wyżywienia na etapie okręgowym i centralnym oraz zwrotu kosztów przejazdu na etapie centralnym i w miarę możliwości finansowych 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.
 - 4.1.1. Zawody są organizowane przez dyrektorów szkół i Komitet Główny.
 - 4.1.2. **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.

4.1.3. 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 (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.

4.1.4. 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,

- **sekretarz** – doradca/konsultant metodyczny specjalności gastronomicznej lub biologii, ewentualnie nauczyciel kształcenia zawodowego.
- Do **5 października** Komisje Okręgowe zgłaszają 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 znajduje się w programie olimpiady.
- Zadania z zakresu gastronomii, żywności i żywienia obejmują podstawowe wiadomości z zakresu nauki o żywieniu i żywności oraz zaawansowaną wiedzę dotyczącą 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 zajętym miejscu decydować będzie większa liczba uzyskanych punktów za zadania przyporządkowania.
- **Do III etapu kwalifikują się** uczniowie, którzy w etapie okręgowym zdobyli powyżej 80% punktów możliwych do uzyskania. Komitet Główny w uzasadnionych przypadkach może obniżyć kryterium kwalifikacyjne.
- Komisja Okręgowa, po zakończeniu eliminacji w obecności członków komisji i jednego z uczestników pakuje karty odpowiedzi wraz z protokołem do bezpiecznej koperty i w ciągu 24 godzin nadaje przesyłkę na adres Komitetu Głównego.
- Prace uczestników eliminacji okręgowych sprawdza Komisja Oceniająca powołana przez Przewodniczącego Komitetu Głównego w skład, której wchodzi:
 - przewodniczący: jeden z zastępców przewodniczącego Komitetu Głównego
 - zastępca przewodniczącego: jeden z sekretarzy naukowych

- członkowie: wskazani członkowie Komitetu Głównego i jeden z sekretarzy lub przewodniczących Komisji Okręgowej (w każdym roku innej komisji) oraz opiekun zwycięzcy z poprzedniej edycji.
- Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu do III etapu (centralnego) podejmuje Komitet Główny, po sprawdzeniu wszystkich prac, 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.

4.1.5. 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.
- Etap centralny składa się z: **części pisemnej** wyłaniającej finalistów olimpiady, **części praktycznej** wyłaniającej laureatów olimpiady oraz **części ustnej** wyłaniającej zwycięzcę olimpiady.
- **Część pisemna** obejmuje rozwiązanie testu, na który składają się zadania z tematyki wiodącej i zadania z zakresu gastronomii, nauki o żywności i żywieniu.
- **Część praktyczna** obejmuje wykonanie zadania polegającego na:
 - przeprowadzeniu procesu technologicznego lub jego części określonej potrawy lub wyrobu kulinarnego,
 - zaplanowaniu i ocenieniu żywienia dla określonych osób,
 - zaprezentowaniu techniki serwowania określonego dania.

- Do części praktycznej dopuszczonych zostaje **30 uczestników**, którzy zdobyli największą liczbę punktów z testu. W przypadku równej liczby punktów o zajętych miejscach decydować będzie liczba uzyskanych punktów za zadania skojarzeniowe z części pisemnej.
- **Wszyscy uczestnicy** eliminacji centralnych, **którzy uzyskali za test minimum 40% punktów** możliwych do zdobycia, otrzymują **tytuł finalisty** olimpiady.
- **Laureatami** olimpiady zostaje 15 finalistów z największą liczbą uzyskanych łącznie punktów za część pisemną i część praktyczną 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 (przy równej liczbie punktów decydować będzie większa liczba punktów uzyskanych za rozwiązanie testu).
- **Część ustna**, podczas której zakwalifikowani laureaci walczą o miejsca od pierwszego do szóstego, rozgrywana jest w formie quizu.
- **Zwycięzcą** olimpiady **zostaje** zawodnik, który **uzyskał największą łączną liczbę punktów w części pisemnej, praktycznej i ustnej**.
- Na wszystkich etapach olimpiady:
 - uczestnik powinien mieć przy sobie dokument potwierdzający tożsamość (legitymację szkolną, dowód osobisty lub paszport),
 - 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.

§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. W przypadku pokrywających się terminów Komitet Główny w porozumieniu z Ministerstwem Edukacji Narodowej oraz organizatorami olimpiad pokrewnych może podjąć decyzję o ewentualnej zmianie terminu olimpiady.
- 5.4. Z dalszego udziału w zawodach zostaną wykluczeni uczestnicy, którzy:
 - korzystali z niedozwolonych pomocy,
 - złamali postanowienia regulaminu,
 - zachowują się niezgodnie z ogólnie przyjętymi normami.

Ponadto:

- 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.
- Opóźnienia w przesłaniu dokumentacji do Komisji Okręgowej lub Komitetu Głównego będą przyczyną wykluczenia szkoły z uczestnictwa w Olimpiadzie.

§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.

§7. Rejestracja przebiegu zawodów

- 7.1. Regulamin nie przewiduje rejestracji przebiegu zawodów ani powołania niezależnego obserwatora zewnętrznego.

Rozdział III – uprawnienia i nagrody

§8. Uprawnienia i nagrody

- 8.1. 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 **do 65 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.
- 8.2. Uprawnienia laureatów i finalistów, w tym zwolnienie z części pisemnej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie, określa art. 44zzz ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (j.t. Dz. U. z 2016 r., poz. 1943 z późn. zm.).
- 8.3. 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 4), 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.).

- 8.4. 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.).
- 8.5. Laureaci i finaliści olimpiady, zależnie od zajętego miejsca, mogą otrzymać nagrody i wyróżnienia.

Rozdział IV – Olimpiada międzynarodowa

§9. Udział uczniów w olimpiadzie międzynarodowej

- 9.1. Nie przewiduje się udziału uczniów w olimpiadzie międzynarodowej.

Rozdział V – postanowienia końcowe

§10. Postanowienia końcowe

- 10.1. Udział w zawodach pierwszego stopnia oznacza zgodę własną na przetwarzanie danych osobowych w stopniu niezbędnym do postępowania kwalifikacyjnego i dokumentowania przebiegu zawodów, a także na publikowanie wyników zawodów (w przypadku małoletniego uczestnika wymagana jest pisemna zgoda jego rodziców bądź opiekuna prawnego). Komitet Główny i Komisja Okręgowa mogą 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.
- 10.2. 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).
- 10.3. Decyzje w sprawach nieobjętych powyższym regulaminem podejmuje Komitet Główny w porozumieniu z organizatorem.

HARMONOGRAM OLIMPIADY WIEDZY o ŻYWIENIU i ŻYWNOŚCI

1. **Do 30 czerwca** – zamieszczenie na stronie www. wytycznych do kolejnej edycji Olimpiady.
2. **Do 30 września** – zgłoszenie do właściwego Okręgu udziału szkoły w olimpiadzie.
3. **Do 5 października** zgłoszenie przez Komisje Okręgowe do Komitetu Głównego gotowości przeprowadzenia zawodów II stopnia.

Harmonogram zawodów trzech edycji Olimpiady:

XXIV (rok szkolny 2019/2020)

Tematyka wiodąca	Żywność a profilaktyka nadwagi i otyłości
Etap szkolny	II dekada października 2019 r.
Etap okręgowy	03 stycznia 2020 r.
Etap centralny	19-21 marca 2020 r.

XXV (rok szkolny 2020/2021)

Tematyka wiodąca	Cukrzyca – prewencja i leczenie diety
Etap szkolny	II dekada października 2020 r.
Etap okręgowy	04 grudzień 2020 r.
Etap centralny	18-20 marca 2021 r.

XXVI (rok szkolny 2021/2022)

Tematyka wiodąca	Żywność w profilaktyce chorób układu krążenia
Etap szkolny	II dekada października 2021 r.
Etap okręgowy	03 grudzień 2021 r.
Etap centralny	17-19 marca 2022 r.

4. W ciągu siedmiu dni od zakończenia eliminacji I etapu (szkolnego) właściwe komisje przesyłają protokół do Komisji Okręgowej.
5. Komisja Okręgowa, po zakończeniu eliminacji okręgowych pakuje karty odpowiedzi wraz z protokołem w bezpieczną kopertę i w ciągu 24 godzin nadaje przesyłkę na adres Komitetu Głównego.
6. Kwalifikacja do etapu centralnego przed 31 grudnia (**w XXIV edycji przed 31 stycznia 2020 r.**).

PROGRAM

XXIV OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI

- I. Olimpiada Wiedzy o Żywieniu i Żywności jest ściśle powiązana z interdyscyplinarną dziedziną wiedzy jaką jest „nauka o żywieniu”, zajmującą się współzależnością między pożywieniem człowieka a jego zdrowiem i życiem. Olimpiada jest jednym z ważniejszych przedsięwzięć edukacyjnych, których celem jest inwestowanie w zdrowie społeczeństwa.
- II. Głównym zadaniem Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności jest upowszechnianie szeroko rozumianej wiedzy o żywieniu i żywności, a także rozwijanie zainteresowań uczniów powyższą tematyką.
- III. Tematyka wiodąca olimpiady w trzech najbliższych edycjach to PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA, w szczególności w otyłości, cukrzycy i chorobach układu krążenia. Zakres wiedzy i literatura podana jest w wytycznych do każdej edycji olimpiady. Na najbliższe trzy edycje zaplanowano następujące tematy:
 - 1) Żywienie a profilaktyka nadwagi i otyłości.
 - 2) Cukrzyca – prewencja i leczenie dietą.
 - 3) Żywienie w profilaktyce chorób układu krążenia.
- IV. Program Olimpiady obejmuje podstawowe wiadomości z zakresu nauki o żywieniu i żywności oraz zaawansowaną wiedzę dotyczącą biologiczno-chemicznych aspektów żywienia, technologii żywności i technologii gastronomicznej z towaroznawstwem, zawartą we wskazanej literaturze dla danej edycji olimpiady, a także podstawowe umiejętności z zakresu gastronomii, w tym oceny surowców, sporządzania potraw i napojów, organizacji żywienia i usług gastronomicznych oraz obsługi konsumenta.
- V. Przebieg zawodów i wymagania na poszczególne eliminacje określa regulamin olimpiady.
- VI. Program Olimpiady skorelowany jest z podstawami programowymi biologii i chemii w zakresie wiedzy o żywności i żywieniu i podstaw programowych kształcenia dla zawodów z branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) i branży spożywczej.
- VII. Bloki tematyczne:

Podstawy żywienia	Fizjologia i biochemia żywienia, energia, składniki odżywcze i ich rola w żywieniu, wartość odżywcza i jakość zdrowotna żywności, racjonalizacja żywienia ludności, ocena żywienia.
Towaroznawstwo spożywcze	Klasyfikacja i znakowanie żywności, towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, przetwory i koncentraty spożywcze, używki i przyprawy, napoje alkoholowe i bezalkoholowe, systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Technologia żywności	Podstawy produkcji żywności, metody przetwarzania i przechowywania żywności, chemia i mikrobiologia żywności, bezpieczeństwo produkcji żywności.
Technologia gastronomiczna	Procesy technologiczne w produkcji potraw z surowców i półproduktów pochodzenia roślinnego, procesy technologiczne w produkcji potraw z surowców i półproduktów pochodzenia zwierzęcego, technologia ciast, sporządzanie napojów, higiena w produkcji potraw i napojów.
Obsługa konsumenta	Bielizna i zastawa stołowa, przygotowanie sal konsumenckich do obsługi gości, przenoszenie tac i zastawy stołowej, systemy. zasady i metody obsługi gości w zakładzie gastronomicznym, podawanie potraw i napojów.

VIII. Tematyka wiodąca XXIV edycji Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności

Żywnienie a profilaktyka nadwagi i otyłości

1. Nadwaga i otyłość jako wynik zaburzeń w regulacji procesów metabolicznych.
2. Nadwaga i otyłość jako wynik błędów żywieniowych.
3. Żywność jako nośnik energii dla organizmu.
4. Otyłość oraz nadwaga a ryzyko rozwoju innych chorób cywilizacyjnych.
5. Otyłość i nadwaga a aktywność fizyczna.
6. Żywnienie zbiorowe a dietoprofilaktyka.
7. Dieta spersonalizowana jako klucz do skutecznej dietoprofilaktyki.
8. Rola fitoterapii w profilaktyce nadwagi i otyłości.
9. Żywność funkcjonalna w profilaktyce nadwagi i otyłości.
10. Produkty light – szansa na schudnięcie czy pułapka?
11. Opakowania – nośnik informacji ważnych z punktu widzenia dietoprofilaktyki.
12. Wykorzystanie suplementów w terapii nadwagi i otyłości.

IX. Literatura

Literatura dotycząca tematyki wiodącej

1. Błęcha K., Wawer I. Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia. Bonimed, Żywiec, 2011.
2. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010.
3. Gawęcki J., Jeszka J. (red.): Energia w żywności i żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2010.
4. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie u progu i u schyłku życia. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2013.
5. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2009.

6. Grzymiśławski M., Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2011.
7. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Żywność i usługi gastronomiczne. Część III. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Wyd. Format AB, Warszawa 2016.
8. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej. 2017 (dostępne online).
9. Jarosz M.: Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Żywność Człowieka i Metabolizm, 2016.
10. Jarosz M.: Suplementy diety a zdrowie. PZWL, Warszawa, 2008.
11. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2017.
12. Szajewska H., Horwath A. (red.): Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
13. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL, Warszawa, 2015.

Literatura obowiązkowa dla XXIV edycji olimpiady

1. Czarniecka-Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW. Warszawa 2016.
2. Drewniak E., Drewniak T.: Mikrobiologia żywności. WSiP, Warszawa 2015.
3. Dubert F., Kozik R., Krawczyk S., Kula A., Marko-Worłowska M., Zamachowski W.: Biologia na czasie 2. (zakres rozszerzony). Nowa Era, Warszawa 2015.
4. Dubert F., Jurgowiak M., Marko-Worłowska M., Zamachowski W.: Biologia na czasie 3. (zakres rozszerzony). Nowa Era, Warszawa 2015.
5. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Żywność i usługi gastronomiczne. Część I i II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Wyd. Format AB, Warszawa 2015.
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. Kmiołek A.: Organizacja produkcji gastronomicznej. WSiP, Warszawa 2015.
8. Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. WSiP, Warszawa 2013.
9. Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 2013.
10. Kołajtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B.: Żywność i usługi gastronomiczne. Część VI. Zasady żywienia. Wyd. Format AB, Warszawa 2017.
11. Kunachowicz A., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H.: Zasady żywienia. Planowanie i ocena. WSiP, Warszawa 2013.
12. Litwin M., Styka-Wlazło Sz., Szymońska J.: To jest chemia 1. (zakres rozszerzony). Chemia ogólna i nieorganiczna. Nowa Era, Warszawa 2015.
13. Litwin M., Styka-Wlazło Sz., Szymońska J.: To jest chemia 2. (zakres rozszerzony). Chemia organiczna. Nowa Era, Warszawa 2014.

14. Szajna R., Ławniczak D.: Usługi gastronomiczne. WSiP, Warszawa 2015.

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. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2012.
4. Garnecka-Wrzosek B.: Usługi żywieniowe w hotelarstwie. Wyd. WSiP, Warszawa 2013.
5. Gawęcki J., Baryłko-Piekielna N. (red.): Zmysły a jakość żywności i żywienia. Wyd. AR w Poznaniu, Poznań 2007.
6. Gawęcki J., Czapski J., (red.): Warzywa i owoce – przetwórstwo i rola w żywieniu człowieka. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2017.
7. Gawęcki J., Czarnocińska J., Kulczak M.: Test do sprawdzania i oceny wiedzy żywieniowej GAROTA, Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2012.
8. 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.
9. 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.
10. Gawęcki J. (red.): Ewolucja na talerzu. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2014.
11. Gawęcki J., Libudziński Z. (red.): Mikroorganizmy w żywności i w żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 2006.
12. Gawęcki J. (red.): Witaminy, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 2000.
13. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T (red.): Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2004.
14. Gawęcki J. (red.): Współczesna wiedza o węglowodanach, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 1998.
15. Gawęcki J., Pikul J., (red.): Produkty mleczne. Technologia i rola w żywieniu człowieka. Wyd. UP w Poznaniu, 2018.
16. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A.: Ogólna technologia żywności. WN- T, Warszawa 2004.
17. Sikorski Z.E (red.): Chemia żywności, WN-T, Warszawa 2002.
18. Solomon E.P., Berg L.R., Martin D.W.: Biologia. Wyd. Multico, Warszawa 2014.
19. Szajna R., Ławniczak D.: Obsługa kelnerska. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 2008.

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

Lp.	Siedziba Komisji Okręgowej adres, telefon, e-mail	Województwa należące do okręgu
1.	GLIWICE Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 1 w Gliwicach ul. Kozielska 1, 44-100 Gliwice fax: 32 231-42-70	Śląskie <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	
2.	JELEŃ GÓRA Dolnośląski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli we Wrocławiu – filia w Jeleniej Górze 58-500 Jelenia Góra, ul. 1 Maja 43 fax: 75 769-38-32	Dolnośląskie Opolskie, Lubuskie* <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	
3.	KRAKÓW Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków fax: 12 656-04-04	Małopolskie <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	
4.	LUBLIN Zespół Szkół nr 5 im. Jana Pawła II ul. Elsnera 5, 20-854 Lublin fax: 81 740-40-19	Lubelskie Świętokrzyskie <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	
5.	POZNAŃ Zespół Szkół Gastronomicznych ul. Podkomorska 49, 60-326 Poznań fax: 61 867-23-08	Wielkopolskie Lubuskie* <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	
6.	RZESZÓW Zespół Szkół Spożywczych ul. Warszawska 20, 35-205 Rzeszów fax: 17 748-31-28	Podkarpackie <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	

7.	SZCZECIN Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja ul. Gen. Sowińskiego 3, 70-236 Szczecin fax: 91 448-95-41	Zachodniopomorskie Lubuskie* <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr hab. Joanna Sadowska <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Bogusława Pęciak
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 91 433-35-04 wew. 127 e-mail: boguslaw.peciak@zs6.szczecin.pl	
8.	SZCZYTNO Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego ul. Polska 18, 12-100 Szczytno fax: 89 624-26-03	Warmińsko-Mazurskie Podlaskie <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	
9.	TOMASZÓW MAZOWIECKI Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 ul. Św. Antoniego 57/61 97-200 Tomaszów Mazowiecki fax: 44 724-29-89	Łódzkie <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	
10.	TORUŃ Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich ul. Osikowa 15, 87-100 Toruń tel.: 56 650-82-40, 56 657-37-77 e-mail: zsgn.torun@wp.pl	Kujawsko-Pomorskie Pomorskie <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr inż. Dorota Łoboda <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Beata Kozińska
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 602 369 219 e-mail: b.kozinska@wp.pl	
11.	WARSZAWA Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. E. Pijanowskiego ul. Poznańska 6/8, 00-680 Warszawa fax: 22 628-56-28	Mazowieckie <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:

dr n. med. Adam Grzegorzółka – dyrektor Zespołu Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

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

dr hab. prof. nadzw. PUM Izabela Gutowska – nauczyciel akademicki Katedry i Zakładu Żywienia Człowieka i Metabolomiki Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie

Kierownik organizacyjny/koordynator:

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

Zastępca kierownika organizacyjnego:

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

Sekretarz naukowy:

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

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

dr hab. prof. nadzw. PUM Katarzyna Janda – nauczyciel akademicki Katedry i Zakładu Żywienia Człowieka i Metabolomiki Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie

Członkowie:

prof. dr hab. inż. Jan Udała – członek Centralnej Komisji do Spraw Stopni i Tytułów, kierownik Katedry Biotechnologii Rozrodu Zwierząt i Higieny Środowiska Wydziału Biotechnologii i Hodowli Zwierząt Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego,

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 hab. inż. Małgorzata Szewczuk – prodziekan ds. kształcenia Wydziału Biotechnologii i Hodowli Zwierząt, adiunkt w Zakładzie Biostatystyki Katedry Nauk o Zwierzętach Przeżuwających Wydziału Biotechnologii i Hodowli Zwierząt Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego,

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

dr n. med. inż. Karolina Jakubczyk – asystent w Katedrze i Zakładzie Żywienia Człowieka i Metabolomiki Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie,

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

mgr inż. Piotr Przybylski – nauczyciel mianowany przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie.

Członkowie honorowi:

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

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

KOMITET GŁÓWNY OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI

ul. Gen. J. Sowińskiego 3, 70-236 Szczecin

tel. 91 4333-504, fax. 91 4489-541

Kierownik organizacyjny, tel. 501 553 637 i 91 407 53 09

e-mail: poczta@olimpiadawiedzyozywieniu.pl

<http://www.olimpiadawiedzyozywieniu.pl>

UPRAWNIENIA LAUREATÓW I FINALISTÓW OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI

(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, analityka kryminalistyczna i sądowa oraz kosmetologia

19. Uniwersytet Medyczny w Łodzi

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych uzyskują 100% punktów z biologii
Kierunek: dietetyka, biotechnologia, koordynowana opieka senioralna, pielęgniarstwo, położnictwo, ratownictwo medyczne, zdrowie publiczne

20. Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych
Kierunek: dietetyka

21. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

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

22. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

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

23. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

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

24. Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach

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

25. 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

26. Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

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

27. Uniwersytet Rzeszowski w Rzeszowie

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

28. Uniwersytet Szczeciński

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

29. 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

30. Uniwersytet Techniczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych

Kierunek: biotechnologia, technologia żywności i żywienie człowieka, technologia chemiczna

31. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych

Kierunek: dietetyka, gastronomia – sztuka kulinarna, technologia żywności i żywienie człowieka, mikrobiologia

32. 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)

33. Uniwersytet Wrocławski

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych

Kierunek: biologia, genetyka i biologia eksperymentalna, mikrobiologia, zarządzanie środowiskiem przyrodniczym

34. 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

druk zgłoszenia

.....
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*

zgłasza 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. 22-23
informatora) należy dokonać do dnia 30 września**

.....
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:

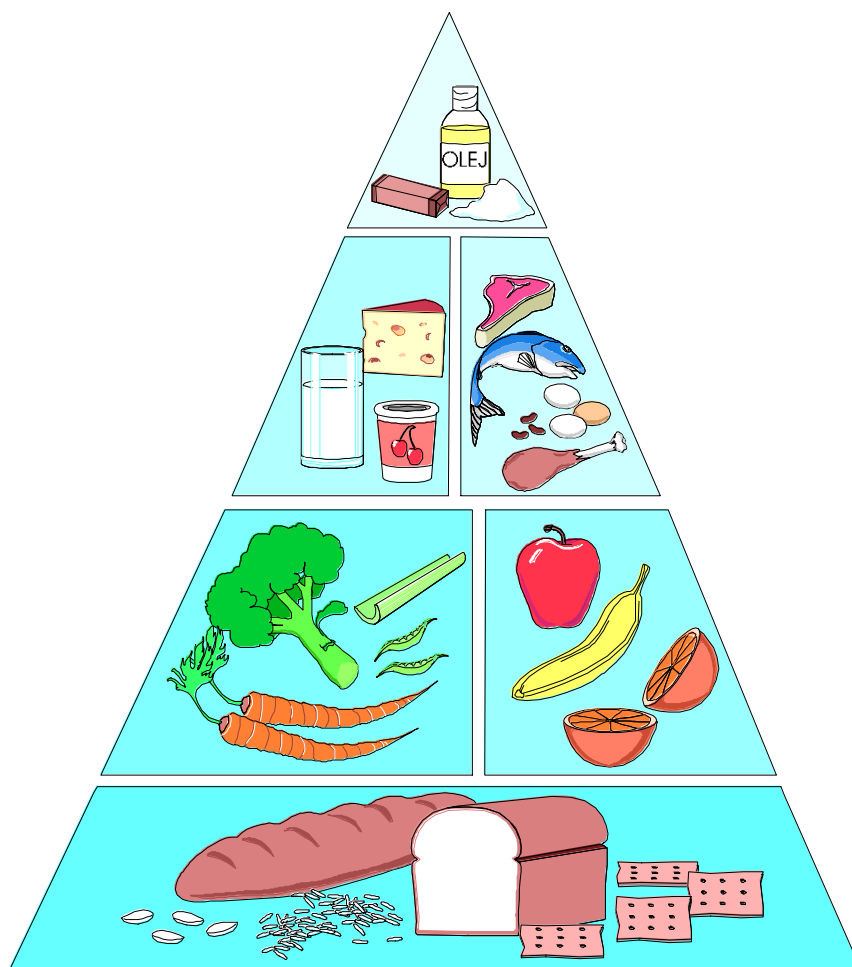
tel., e-mail opiekuna:

- 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