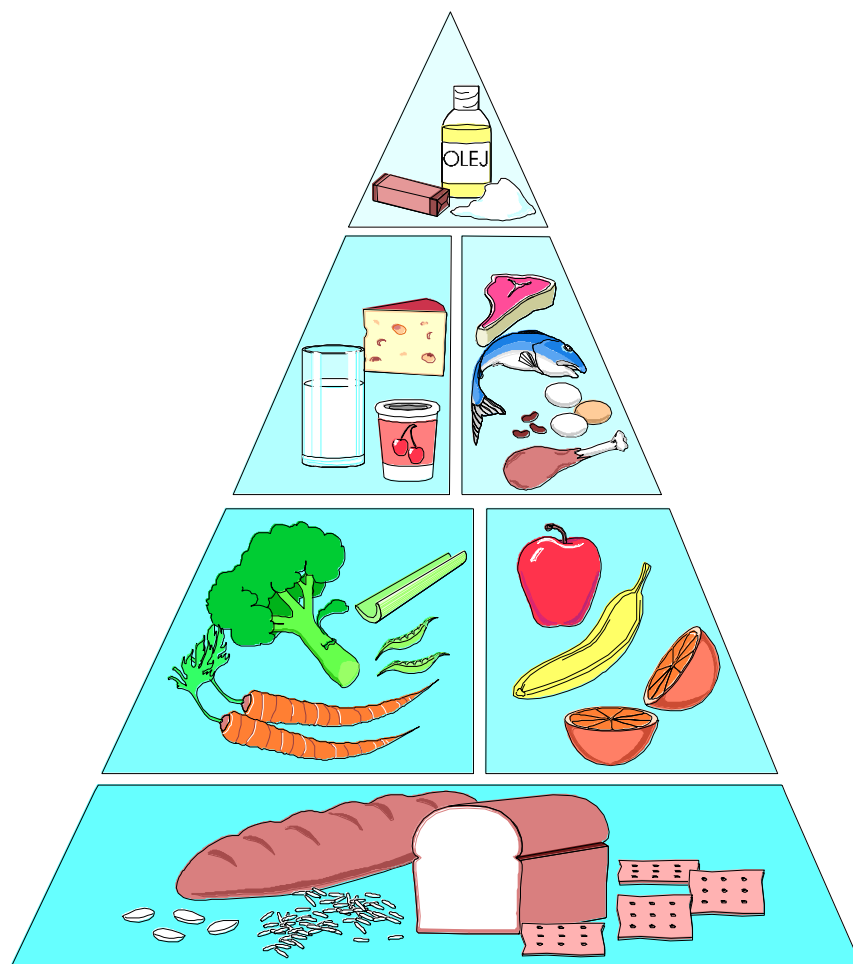


**Komitet Główny  
Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności  
w Szczecinie**

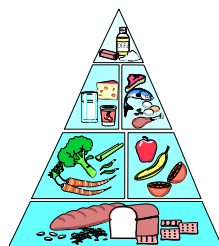


**INFORMATOR  
o XXVI Olimpiadzie  
Wiedzy o Żywieniu i Żywności  
rok szkolny 2021/2022**



Ministerstwo  
Edukacji i Nauki

Ministerstwo Edukacji i Nauki 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 91 407 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 Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności .....	18
5. Tematyka wiodąca XXVI 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 .....	23
10. Skład Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności .....	25
11. Uprawnienia laureatów i finalistów dotyczące zwolnienia z postępowania kwalifikacyjnego na wyższe uczelnie .....	27
12. Wzór druku zgłoszenia szkoły do udziału w olimpiadzie .....	31
13. Wzór druku protokołu z eliminacji szkolnych .....	32

Szczecin, dnia 30 maja 2021 r.

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

Mając nadzieję, że sytuacja epidemiologiczna w roku szkolnym 2021/2022 nie przeszkodzi w normalnym funkcjonowaniu instytucji edukacyjnych zapraszamy Państwa do udziału w XXVI Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu i Żywności, której finał pragniemy kolejny raz rozegrać w Szczecinie.

Ostatnia edycja naszej Olimpiady ze względu na sytuację epidemiczną w kraju znacząco odbiegała od poprzednich, gdyż jej uczestnicy, których było ponad 4000 (z 334 szkół), na większości etapów mogli rywalizować jedynie zdalnie. Z tego powodu musieliśmy nieco zmodyfikować strukturę zadań i wprowadzić stosowne zmiany w regulaminie. Dzięki ścisłej współpracy z Pomorskim Uniwersytetem Medycznym w Szczecinie, będącym od dwóch lat współorganizatorem Olimpiady, udało się wydać i dostarczyć zainteresowanym szkołom kolejny tomik Biblioteczki Olimpiadowej poświęcony tematyce wiodącej, a przeprowadzone on-line przez Komitet Główny eliminacje okręgowe i pierwsza część eliminacji centralnych przebiegły bardzo sprawnie.

Sprzyjające okoliczności i warunki, jakimi dysponował Zespół Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie umożliwiły podjęcie decyzji o przeprowadzeniu finału XXV Olimpiady w normalnym trybie. Wprawdzie konieczność zachowania reżimu sanitarnego sprawiła, że do Szczecina mogliśmy zaprosić tylko 30 uczniów z ich opiekunami a finał nie mógł mieć tak uroczystej oprawy, na jaką z pewnością zasługiwał jubileusz dwudziestopięciolecia, ale najważniejsze, że ku radości wszystkich najlepsi uczniowie znów mogli się spotkać i w bezpośredniej walce wyłonić zwyciężcę i laureatów Olimpiady.

Ufając, że nie będzie potrzeby dokonywania zmian w przygotowanym na ten rok szkolny programie, regulaminie i harmonogramie Olimpiady przypominamy, że zgłoszenie udziału szkoły w Olimpiadzie należy w formie skanu przesłać do właściwego okręgu pocztą elektroniczną do **30 września** br. Eliminacje szkolne powinny się odbyć w **II dekadzie października**, a protokół z ich przebiegu wraz z oryginałem zgłoszenia powinien zostać przesłany na adres Komisji Okręgowej przesyłką pocztową do końca tegoż miesiąca. Planowany termin rozgrywania etapu okręgowego to **3 grudzień** 2021 r., a etapu centralnego to **17-19 marca** 2022 r.

Informujemy też, że tematem wiodącym tegorocznej edycji będzie żywienie w profilaktyce chorób układu krążenia, ze szczególnym uwzględnieniem

nadciśnienia tętniczego. Przygotowanie do udziału w XXVI edycji Olimpiady winien ułatwić opracowany specjalnie w tym celu 20 tomik Biblioteczki Olimpiadowej, który roześlemy we wrześniu do szkół uczestniczących w poprzedniej edycji Olimpiady.

Życząc satysfakcji i sukcesów w pracy z młodzieżą zainteresowaną problematyką gastronomii, żywienia i żywności łączymy pozdrowienia i wyrazy 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 i Nauki, 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 protokoły 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. W roku szkolnym 2021/2022 zależnie od sytuacji epidemicznej w kraju będą przeprowadzone w formie stacjonarnej lub on-line.
- 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 piętnastu 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.
- W roku szkolnym 2021/2022 zależnie od sytuacji epidemicznej w kraju zawody III stopnia będą przeprowadzone w formie stacjonarnej i lub on-line.
- 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 zajętym miejscu 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. 44zzzw 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.
- 8.6. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wspiera Olimpiadę poprzez fundowanie nagród dla 15 laureatów.

## **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:

<b>XXVI (rok szkolny 2021/2022)</b>	
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.
<b>XXV (rok szkolny 2020/2021)</b>	
Tematyka wiodąca	Cukrzyca – prewencja i leczenie dietą
Etap szkolny	II dekada października 2020 r.
Etap okręgowy	04 grudzień 2020 r.
Etap centralny	18-20 marca 2021 r.
<b>XXIV (rok szkolny 2019/2020)</b>	
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.

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 XXV olimpiady przed 31 grudnia 2021 r.

## PROGRAM

### XXV OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOSCI

- 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 trzy kolejne 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 XXVI edycji Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności

### **Żywnie w profilaktyce chorób układu krążenia.**

1. Epidemiologia (epidemiometria) nadciśnienia.
2. Biochemia ciśnienia tętniczego.
3. Charakterystyka nadciśnienia jako jednostki chorobowej – postępowanie diagnostyczne i terapeutyczne.
4. Nadciśnienie tętnicze w zespole policystycznych jajników.
5. Mikrobiota przewodu pokarmowego i jej potencjalny związek z nadciśnieniem tętniczym.
6. Metody ograniczenia zawartości chlorku sodu w produktach spożywczych
7. Dietoterapia nadciśnienia tętniczego.
8. Zalecenia dietetyczne w prewencji i wyrównaniu nadciśnienia tętniczego dla osób aktywnych fizycznie.
9. Interdyscyplinarne wspomaganie leczenia nadciśnienia:
  - Surowce roślinne w profilaktyce i wspomaganiu leczenia nadciśnienia tętniczego.
  - Rola wybranych roślinnych substancji bioaktywnych w prewencji i leczeniu nadciśnienia tętniczego.
  - Rola czynników psychologicznych w etiologii oraz przebiegu nadciśnienia tętniczego.
  - Ćwiczenia fizyczne w terapii nadciśnienia tętniczego.
  - Zastosowanie terapii z udziałem zwierząt w profilaktyce nadciśnienia tętniczego.

## IX. Literatura

### **Literatura dotycząca tematyki wiodącej**

1. Gutowska I., Gawęcki J. (red.): **Nadciśnienie tętnicze – interdyscyplinarne podejście.** Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego, Szczecin 2021.

2. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A.: Epidemiologia w zdrowiu publicznym, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2020.
3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Od norm żywieniowych do marketingu żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2011.
4. Grodzicki T., Narkiewicz K., Czarnecka D., Gaciong Z., Januszewicz A., Tykarski A., red.: Podręcznik Polskiego Towarzystwa Nadciśnienia Tętniczego. Gdańsk: VM Media Sp. z o.o; 2016.
5. Ziółko E, Podstawy fizjologii człowieka, Oficyna Wydawnicza Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Nysie, 2006.
6. Zasady Postępowania w Nadciśnieniu Tętniczym Wytyczne PTNT 2019 | PTNT Available online: [https://nadcisnienietetnicze.pl/ptnt/wytyczne\\_ptnt](https://nadcisnienietetnicze.pl/ptnt/wytyczne_ptnt)

### **Literatura obowiązkowa dla XXVI 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.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część I, II i III. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Wyd. Format AB, Warszawa 2015, cz. III 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. 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.: Żywnienie 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. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR w Poznaniu, 2008.
2. Brzozowska A. (red.): Składniki mineralne w żywieniu człowieka, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 1999.
3. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej, Wyd. PZWL, Warszawa 2019
4. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2012.
5. Garnecka-Wrzosek B.: Usługi żywieniowe w hotelarstwie. Wyd. WSiP, Warszawa 2013.
6. Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010.
7. Gawęcki J. (red.): Ewolucja na talerzu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2014.
8. Gawęcki J., Baryłko-Piekielna N. (red.): Zmysły a jakość żywności i żywienia. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR w Poznaniu, Poznań 2007.
9. Gawęcki J., Czapski J., (red.): Warzywa i owoce – przetwórstwo i rola w żywieniu człowieka. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2017.
10. Gawęcki J., Czarnocińska J., Kulczak M.: Test do sprawdzania i oceny wiedzy żywieniowej GAROTA, Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2012.
11. 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.
12. Gawęcki J., Jeszka J. (red.): Energia w żywności i żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2010.
13. Gawęcki J., Korczak J., Czarnocińska J., Kulczak M.: Zbiór zadań i pytań z Olimpiady Wiedzy o Żywieniu z lat 2015-2019, Format AB, Warszawa 2019.
14. Gawęcki J., Libudzisz Z. (red.): Mikroorganizmy w żywności i w żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 2006.
15. Gawęcki J. (red.): Witaminy, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 2000.
16. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T (red.): Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2004.
17. Gawęcki J. (red.): Współczesna wiedza o węglowodanach, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 1998.
18. Gawęcki J., Czapski J., (red.): Warzywa i owoce – przetwórstwo i rola w żywieniu człowieka. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2017.
19. Gawęcki J., Pikul J., (red.): Produkty mleczne. Technologia i rola w żywieniu człowieka. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. UP w Poznaniu, 2018.

20. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2009.
21. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie u progu i u schyłku życia. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. UP w Poznaniu, 2013.
22. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2011.
23. Gutowska I., Gawęcki J. (red.): Współczesne oblicze cukrzycy i jej leczenie. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego, Szczecin 2020.
24. Jarosz M.: Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Żywnienie Człowieka i Metabolizm, 2016.
25. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2017.
26. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A.: Ogólna technologia żywności. WN- T, Warszawa 2004.
27. Sikorski Z.E (red.): Chemia żywności, WN-T, Warszawa 2002.
28. Solomon E.P., Berg L.R., Martin D.W.: Biologia. Wyd. Multico, Warszawa 2014.
29. Szajewska H., Horwath A. (red.): Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
30. Szajna R., Ławniczak D.: Obsługa kelnerska. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 2008.
31. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL, Warszawa, 2015.

## 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.	<b>Bydgoszcz</b> Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich ul. Konarskiego 5, 85-066 Bydgoszcz tel./fax. 52 349-38-61	<b>Kujawsko-Pomorskie Pomorskie</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr inż. Dorota Łoboda  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Anna Borowicz
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 607 874 280 e-mail: <a href="mailto:anna.borowicz@wp.pl">anna.borowicz@wp.pl</a>	
1.	<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 Katarzyna Wytyczak  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr Ewa Mazur-Racis
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 32 231-52-36 e-mail: <a href="mailto:mazur@ckziu.gliwice.pl">mazur@ckziu.gliwice.pl</a>	
2.	<b>JELEŃIA GÓRA</b> Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych nr 2 ul. 1 Maja 39/41, 58-500 Jelenia Góra fax: 75-64-23-915, tel. 75-64-23-900	<b>Dolnośląskie Opolskie, Lubuskie*</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr hab. Jacek Anioła  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Anna Lisowska
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 75 64-23-900 wew. 903, 785 194 968 e-mail: <a href="mailto:lisowska_anna@tlen.pl">lisowska_anna@tlen.pl</a>	
3.	<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: <a href="mailto:zsgnr2@poczta.onet.pl">zsgnr2@poczta.onet.pl</a>	
4.	<b>LUBLIN</b> Zespół Szkół nr 5 im. Jana Pawła II ul. Elsnera 5, 20-854 Lublin fax: 81 740-40-19	<b>Lubelskie 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: <a href="mailto:mmilczak@zs5.lublin.eu">mmilczak@zs5.lublin.eu</a>	
5.	<b>POZNAŃ</b> Zespół Szkół Gastronomicznych ul. Podkomorska 49, 60-326 Poznań fax: 61 867-23-08	<b>Wielkopolskie Lubuskie*</b> <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr hab. 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: <a href="mailto:derbis@poznan.home.pl">derbis@poznan.home.pl</a>	

<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 <a href="mailto:zsspoz@poczta.onet.pl">zsspoz@poczta.onet.pl</a>	
<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, prof. ZUT  <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Bogusława Pęciak
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 91 433-35-04 wew. 127 e-mail: <a href="mailto:boguslawa.peciak@zs6.szczecin.pl">boguslawa.peciak@zs6.szczecin.pl</a>	
<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 Bożena Wiśniewska
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 603 079 906, 89 624-28-24 e-mail: <a href="mailto:wisnia.mati@onet.pl">wisnia.mati@onet.pl</a>	
<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: <a href="mailto:zsz2tom@poczta.onet.pl">zsz2tom@poczta.onet.pl</a> , <a href="mailto:jac-oko@o2.pl">jac-oko@o2.pl</a>	
<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: <a href="mailto:m.cieslak@admzsg.edu.pl">m.cieslak@admzsg.edu.pl</a>	

\* 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 Grzegorzóka** – 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

**prof. dr hab. n. zdr. 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 hab. 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 Kołłajtis-Dołowy** – emerytowany 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](mailto: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 II dekadzie października*

Numer telefonu i email przewodniczącego Szkolnej Komisji Konkursowej:

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

.....  
Przewodniczący Komisji Szkolnej

.....  
Dyrektor Szkoły

**Zgłoszenia udziału do właściwego okręgu (wykaz okręgów str. 23-24  
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: .....

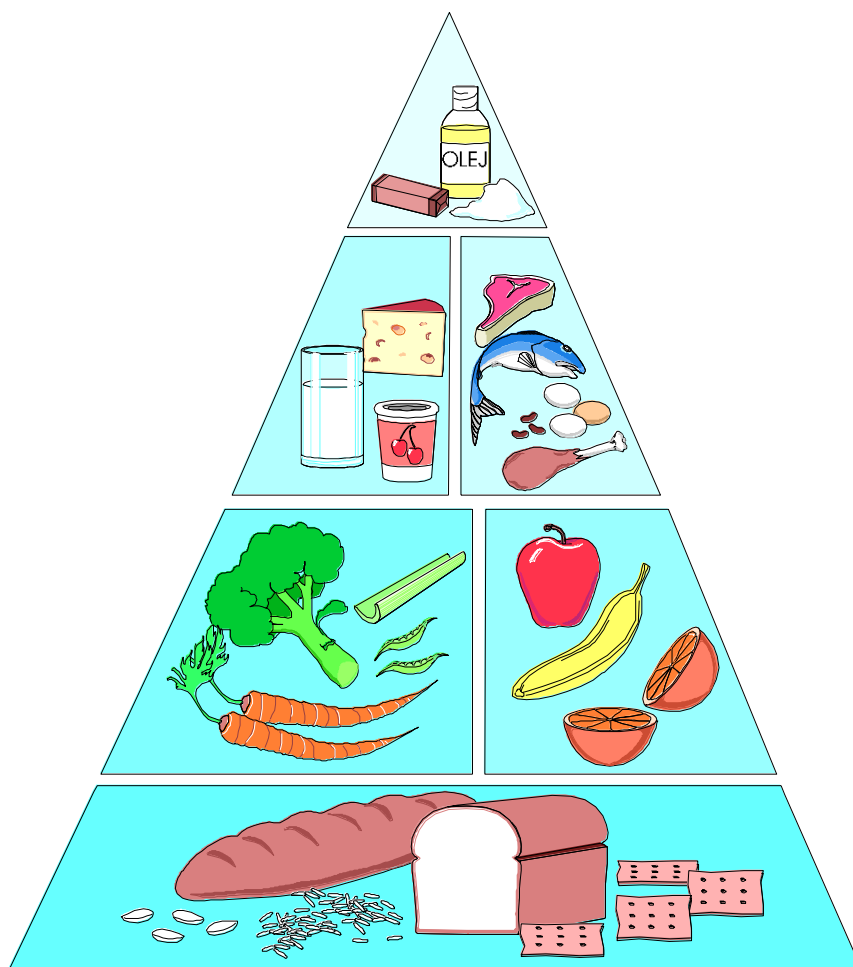
- Czy zarezerwować nocleg dla uczestników i opiekuna w trakcie jednodniowych eliminacji okręgowych? .....
- W przypadku rezygnacji z udziału naszych uczniów w eliminacjach okręgowych zobowiązujemy się do przekazania (mailem lub faksem) informacji do Komisji Okręgowej z co najmniej trzydniowym wyprzedzeniem.

.....  
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