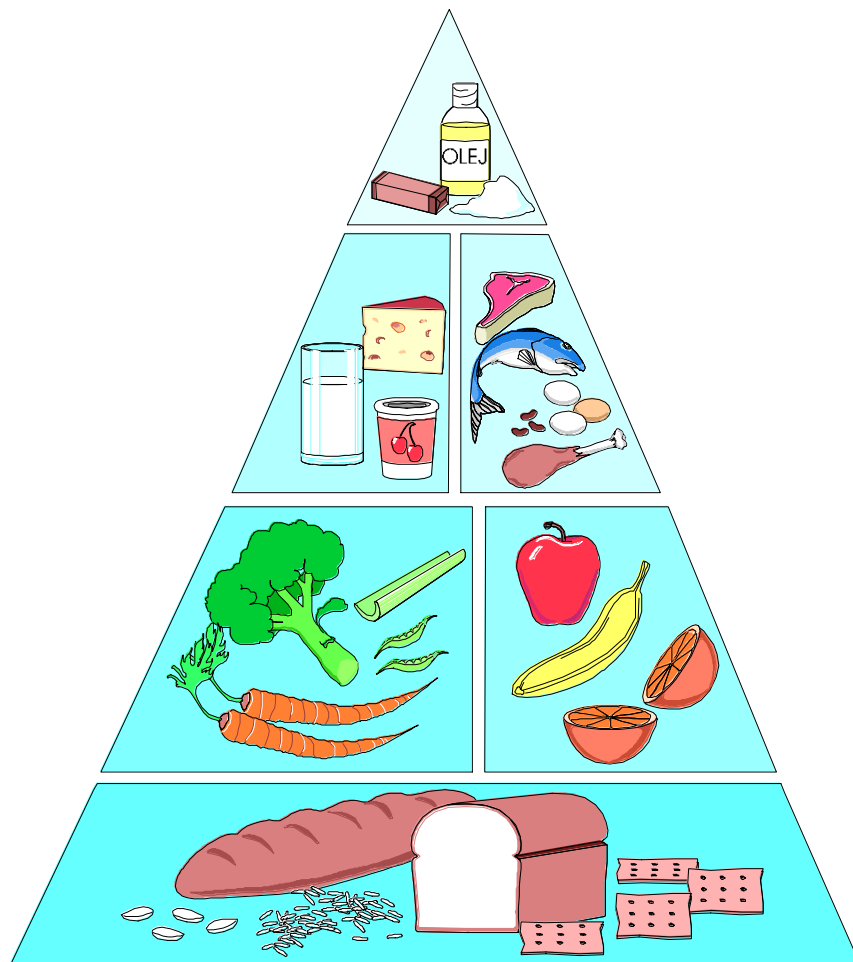


Komitet Główny Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności w Szczecinie

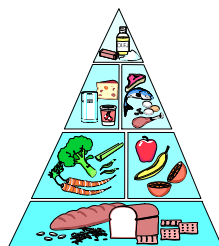


INFORMATOR **o XXII Olimpiadzie** **Wiedzy o Żywieniu i Żywności** **rok szkolny 2017/2018**



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 91 487 77 23

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

Spis treści

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

Poznań, dnia 25 maja 2017 r.

P.T. Nauczyciele ponadgimnazjalnych
szkół zawodowych i ogólnokształcących

Mamy zaszczyt i przyjemność zaprosić Państwa do udziału w XXII Ogólnopolskiej Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu i Żywności, której finał zostanie rozegrany w Lublinie – mieście historycznym i bogatym w zabytki.

W tym roku nie przewidujemy żadnych nowinek regulaminowych, a tematyka wiodąca tegorocznej edycji dotyczyć będzie owoców i warzyw oraz ich przetwórstwa i roli w żywieniu człowieka. Dzięki finansowemu wsparciu firm P.H. PAULA i Néstle Polska mogliśmy przygotować i wydać kolejny, szesnasty już tomik Biblioteczki Olimpiadowej poświęcony tej tematyce, który powinien stanowić cenną pomoc w przygotowaniach do udziału w tegorocznej edycji olimpiady. Warzywa i owoce zajmują ważne miejsce w piramidzie żywieniowej, gdyż są źródłem wielu cennych składników odżywczych i substancji o działaniu prozdrowotnym. Jak wykazują najnowsze badania, jest to grupa żywności najściślej związana z profilaktyką chorób dietozależnych, takich jak choroby układu krążenia i nowotwory. Dlatego częste spożywanie warzyw i owoców w formie surowej lub przetworzonej jest podstawowym wyznacznikiem prawidłowego sposobu żywienia. Upowszechnianie wiedzy na ten temat wśród młodych ludzi i odpowiednie kształtowanie zwyczajów żywieniowych ma bardzo duże znaczenie dla ich zdrowia teraz i w przyszłości. Celowi temu służą różnorodne programy edukacyjne, takie jak: „Owoce i warzywa w szkole”, „5 razy warzywa i owoce” itp. Mamy nadzieję, że przygotowanie i udział w olimpiadowych zmaganiach spełni w tym zakresie pożyteczną rolę.

Zapraszając serdecznie do udziału w XXII Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu i Żywności, życzymy satysfakcji i sukcesów w pracy pedagogicznej.

Z pozdrowieniami i wyrazami szacunku,

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

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

REGULAMIN, PROGRAM I HARMONOGRAM OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOSCI

Preambuła

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

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

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

Rozdział I – olimpiada i jej organizator

§1. Prawa i obowiązki organizatora

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

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

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

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

§2. Struktura organizacyjna olimpiady

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

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

Obowiązki Komitetu Głównego:

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

Prawa Komitetu Głównego:

- Decydowanie o stronie merytorycznej olimpiady.
 - Rozstrzyganie sporów wynikających z kwestii merytorycznych.
 - Możliwość wykluczenia uczestników w przypadku łamania regulaminu.
 - Anulowanie wyników zawodów II i III stopnia lub nakazanie powtórzenia zawodów w razie ujawnienia istotnych nieprawidłowości (naruszających regulamin olimpiady).
 - Reprezentowanie olimpiady na zewnątrz.
- 2.3. Komitet Główny powołuje Komisje Okręgowe (wykaz okręgów wraz ze składem komisji podano w załączniku nr 3), które są odpowiedzialne za:

- organizację i przeprowadzenie etapu okręgowego olimpiady,
 - komunikację ze szkołami deklarującymi udział w olimpiadzie,
 - prowadzenie dokumentacji dotyczącej eliminacji okręgowych.
- 2.4. Szkolną Komisję Konkursową powołuje dyrektor szkoły z grona nauczycieli, prowadzących przedmioty, które swoim zakresem obejmują problematykę olimpiady. Obowiązkiem Szkolnej Komisji Konkursowej jest przygotowanie zadań do etapu szkolnego, przestrzeganie zasad bezpieczeństwa przy powielaniu i przechowywaniu testów, tak by nie miały do nich dostępu osoby nieuprawnione, przeprowadzenie eliminacji szkolnych oraz sporządzenie i przesłanie dokumentacji konkursowej do właściwej Komisji Okręgowej.

Rozdział II – organizacja olimpiady

§3. Uczestnicy olimpiady

- 3.1. Adresatami i uczestnikami olimpiady są uczniowie polskich szkół ponadgimnazjalnych i ponadpodstawowych dających możliwość uzyskania świadectwa dojrzałości czyli 4 i 5 letnich techników oraz 3 i 4 letnich liceów ogólnokształcących.
- W olimpiadzie mogą również uczestniczyć uczniowie:
- szkół podstawowych i dotychczasowych gimnazjów, w szczególności realizujący indywidualny program lub tok nauczania, rekomendowani przez szkołę,
 - branżowej szkoły I stopnia i klas dotychczasowych zasadniczych szkół zawodowych prowadzonych w branżowych szkołach I stopnia, którzy realizują indywidualny program nauczania lub tok nauczania, rekomendowani przez szkołę.
- 3.2. By wziąć udział w olimpiadzie uczeń powinien zgłosić chęć uczestnictwa w konkursie nauczycielowi, który powinien dokonać formalnego zgłoszenia podopiecznego Szkolnej Komisji Konkursowej, bądź uczeń może zgłosić chęć uczestnictwa w konkursie bezpośrednio tej Komisji. W etapie szkolnym mogą brać udział wszyscy chętni uczniowie, spośród których wyłaniani są reprezentanci do etapu okręgowego.
- 3.3. Laureaci Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności nie mogą w niej startować ponownie.
- 3.4. Uczestnicy zobowiązani są do:
- zapoznania się z regulaminem,
 - przestrzegania regulaminu i terminarza olimpiady,
 - sumiennego przygotowania się do poszczególnych etapów olimpiady,
 - wyrażenia zgody na przetwarzanie danych osobowych.
- 3.5. Uczestnik ma prawo do:
- bezpłatnego zakwaterowania i wyżywienia na etapie okręgowym i centralnym oraz zwrotu kosztów przejazdu na etapie centralnym i w miarę możliwości na etapie okręgowym,
 - składania odwołań od decyzji Komisji Konkursowych na etapie szkolnym do dyrektora szkoły, a na pozostałych etapach do przewodniczącego Komitetu Głównego (patrz §6.).

§4. Organizacja zawodów

4.1. Zawody olimpiady mają charakter indywidualny.

4.2. Zawody indywidualne.

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

4.2.2. **Zawody są trójstopniowe.**

Etap I – szkolny – zawody I stopnia.

Etap II – okręgowy – zawody II stopnia.

Etap III – centralny – zawody III stopnia.

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

4.2.3. **Zawody I stopnia.**

- Zawody I stopnia są organizowane w szkołach.
- Tematykę i sposób przeprowadzenia eliminacji szkolnych określają Szkolne Komisje Konkursowe w oparciu o elementy treści podstaw programowych i wybranych w danej szkole programów nauczania różnych przedmiotów obejmujących szeroko rozumianą wiedzę o gastronomii, żywieniu i żywności.
- Zadania do etapu szkolnego opracowują Szkolne Komisje Konkursowe.
- Zawody I stopnia polegają na rozwiązaniu testu pisemnego.
- Do II etapu – okręgowego kwalifikuje się co najwyżej 2 najlepszych uczniów danej szkoły (technikum lub liceum) spośród tych, którzy uzyskali co najmniej 80% punktów możliwych do zdobycia w I etapie (szkolnym).
- Szkolne Komisje Konkursowe w ciągu 5 dni od zakończenia eliminacji szkolnych wysyłają do Komisji Okręgowej protokół wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do II etapu olimpiady.
- W przypadku nagłych okoliczności uniemożliwiających udział uczestnika z danej szkoły w zawodach II stopnia (etap okręgowy) Szkolna Komisja Konkursowa może wyznaczyć uczestnika zastępującego, który uplasował się na kolejnym najwyższym miejscu w eliminacjach szkolnych i spełnił minimum punktowe określone regulaminem. O zaistniałym fakcie należy pisemnie poinformować Komisję Okręgową najpóźniej na 24 godziny przed rozpoczęciem eliminacji okręgowych.

4.2.4. **Zawody II stopnia.**

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

- o **sekretarz** – doradca metodyczny specjalności gastronomicznej lub biologii, ewentualnie nauczyciel kształcenia zawodowego.

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

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

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

- Zadania z zakresu gastronomii, żywności i żywienia obejmują podstawowe wiadomości z nauki o żywieniu i żywności oraz zaawansowaną wiedzę z zakresu biologiczno-chemicznych aspektów żywienia i technologii gastronomicznej z towaroznawstwem, zawartą we wskazanej literaturze dla danej edycji olimpiady, a także podstawowe umiejętności z zakresu gastronomii, w tym sporządzania potraw i napojów, organizacji żywienia i usług gastronomicznych oraz obsługi konsumenta.
- Za rozwiązanie testu można uzyskać do 100 punktów.
- Kryterium decydującym o zakwalifikowaniu do etapu centralnego jest liczba uzyskanych punktów. W przypadku równej liczby punktów o zajętych miejscach decydować będzie większa liczba uzyskanych punktów za zadania przyporządkowania.
- **Do III etapu kandydują** uczniowie, którzy w etapie okręgowym zdobyli powyżej 80% punktów możliwych do uzyskania. Komitet Główny w uzasadnionych przypadkach może obniżyć kryteria kwalifikacyjne.
- Komisja Okręgowa, najpóźniej w ciągu 5 dni od zakończenia II etapu, przesyła do Komitetu Głównego sprawozdanie wraz z pracami pisemnymi wszystkich kandydatów do etapu centralnego i stosowną dokumentację.
- Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu do III etapu (centralnego) podejmuje Komitet Główny, o czym niezwłocznie powiadamia poszczególne Komisje Okręgowe i zainteresowane szkoły poprzez umieszczenie informacji na stronie www olimpiady oraz wysłanie pisemnej informacji do szkół, do których uczęszczają zakwalifikowani uczniowie.
- Szkoła, która jest gospodarzem eliminacji centralnych, może wystawić jednego swojego reprezentanta do tych zawodów bez uprzedniej kwalifikacji.

4.2.5. Zawody III stopnia.

- Eliminacje centralne są organizowane przez Komitet Główny.
- Komitet Główny powołuje Komisję Konkursową do przeprowadzenia etapu centralnego w składzie:
 - o **przewodniczący** – przewodniczący Komitetu Głównego lub osoba przez niego wyznaczona,

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

Na wszystkich etapach olimpiady:

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

Dokumentacja Szkolnej Komisji Konkursowej i Komisji Okręgowej obejmuje:

- listę członków Komisji,
- protokoły z zawodów odpowiedniego stopnia,
- prace pisemne zawodników,
- pisma przychodzące i wychodzące,
- listę zgłoszonych do udziału w olimpiadzie uczniów,
- listę zgłoszonych do udziału w olimpiadzie szkół.

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

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

HARMONOGRAM poszczególnych etapów olimpiady przedstawiono w załączniku 1.

§5. Przepisy szczegółowe

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

§6. Tryb odwoławczy

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

- 6.3. Odwołanie składa się na piśmie, przesyłając je listem poleconym na adres Komitetu Głównego. Można je też złożyć osobiście w siedzibie Komitetu Głównego za potwierdzeniem zwrotnym. Odwołanie powinno zawierać dane kontaktowe oraz możliwie szczegółowy opis okoliczności zaistniałego zdarzenia.
- 6.4. Po wpłynięciu odwołania przewodniczący Komitetu Głównego osobiście lub przez wyznaczoną osobę zobowiązany jest do wyjaśnienia wszelkich okoliczności wskazanych w odwołaniu.
- 6.5. Przewodniczący Komitetu Głównego w ciągu 14 dni roboczych od daty otrzymania odwołania rozpatruje je i udziela odpowiedzi na piśmie oraz przesyła ją listem poleconym.

Rozdział III – uprawnienia i nagrody

§7. Uprawnienia i nagrody

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

Rozdział IV – postanowienia końcowe

§8. Postanowienia końcowe

- 8.1. Każdy uczestnik przystępujący do olimpiady zobowiązany jest do podpisania oświadczenia o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb przeprowadzenia Olimpiady.
- 8.2. Komitet Główny ma prawo dokonywać w niniejszym regulaminie zmian niesprzecznych jednak z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad z późniejszymi zmianami.
- 8.3. Decyzje w sprawach nieobjętych powyższym regulaminem podejmuje Komitet Główny w porozumieniu z organizatorem.

HARMONOGRAM OLIMPIADY WIEDZY o ŻYWIENIU i ŻYWNOŚCI

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

Harmonogram zawodów trzech edycji Olimpiady:

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

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

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

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

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

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

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

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

TEMATYKA WIODĄCA XXII EDYCJI OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI

Owoce i warzywa – przetwórstwo i rola w żywieniu

1. Charakterystyka owoców i warzyw oraz ich przetworów.
2. Warzywa i owoce jako układy biologiczne.
3. Charakterystyka głównych gatunków owoców i warzyw jako artykułów żywnościowych i surowców dla przetwórstwa.
4. Charakterystyka owoców dziko rosnących i mało znanych.
5. Produkcja oraz przetwarzanie warzyw i owoców.
6. Systemy zapewniania jakości w produkcji warzyw i owoców.
7. Klasyfikacja i charakterystyka przetworów z warzyw i owoców oraz ich wytwarzanie.
8. Soki, nektary, oraz napoje owocowe i warzywne – przemysłowe metody wytwarzania i badanie autentyczności.
9. Nowoczesne technologie przetwarzania warzyw i owoców.
10. Przygotowanie domowych przetworów z owoców i warzyw.
11. Owoce i warzywa w żywieniu człowieka.
12. Potrawy z owoców i warzyw.
13. Wartość odżywcza i prozdrowotna warzyw i owoców.
14. Rola warzyw i owoców w żywieniu człowieka zdrowego i chorego.

LITERATURA dotycząca tematyki wiodącej

1. Adamicki F., Czerko Z.: Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka. PWRiL, Poznań, 2002.
2. Czapski J., Górecka D. (red.): Żywność prozdrowotna. Składniki i technologia. Wyd. UP w Poznaniu, 2014.
3. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. UP w Poznaniu, 2012.
4. Gawęcki J., Czapski J., (red.): **Warzywa i owoce – przetwórstwo i rola w żywieniu człowieka**. Wyd. UP w Poznaniu, 2017.
5. Gawęcki J., Krejpcio Z. (red.): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. UP w Poznaniu, 2014.
6. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Żywność i usługi gastronomiczne. Część I. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Wyd. Format AB, Warszawa 2015.
7. Jacórzyski B.: Owoce, warzywa i przetwory w naszym jadłospisie. Wyd. Alfa, Warszawa, 1988.

8. Jarczyk A., Płocharski W.: Technologia produktów owocowych i warzywnych. Wydawnictwo Wyższej Szkoły Ekonomiczno-Humanistycznej im. Szczepana A. Pieniążka w Skierniewicach, 2010.
9. Kozłowska-Wojciechowska M.: Atlas warzyw i owoców. Jem kolorowo. Wyd. Unilever S.A. Warszawa, 2007.
10. Oszmiański J.: Technologia i analiza produktów z owoców i warzyw. Wybrane zagadnienia. Wydawnictwo Akademii Rolniczej we Wrocławiu, 2002.
11. Recht C., Wetterwald M.F.: Dzikie rośliny, zioła owoce i kwiaty. Wydawnictwo KDC Klub dla Ciebie, 2010.

LITERATURA OBOWIĄZKOWA z zakresu gastronomii, żywności i żywienia

1. Drewniak E., Drewniak T.: Mikrobiologia żywności. WSiP, Warszawa 2015.
2. Dubert F., Kozik R., Krawczyk S., Kula A., Marko-Worłowska M., Zamachowski W.: Biologia na czasie 2. (zakres rozszerzony). Nowa Era, Warszawa 2015.
3. Dubert F., Jurgowiak M., Marko-Worłowska M., Zamachowski W.: Biologia na czasie 3. (zakres rozszerzony). Nowa Era, Warszawa 2015.
4. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010.
5. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Wyd. Format AB, Warszawa 2015.
6. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część III. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Wyd. Format AB, Warszawa 2016.
7. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2011.
8. Guzik M., Jastrzębska E., Kozik R., Matuszewska R., Pyłka-Gutowska E., Zamachowski W.: Biologia na czasie 1. (zakres rozszerzony). Nowa Era, Warszawa 2015.
9. Jarosz M.: Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Żywnienie Człowieka i Metabolizm, 2016, 43, 2, 77-84.
10. Kmiołek A.: Organizacja produkcji gastronomicznej. WSiP, Warszawa 2015.
11. Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. WSiP, Warszawa 2013.
12. Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 2013.
13. Kołłajtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część VI. Zasady żywienia. Wyd. Format AB, Warszawa 2017.

14. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2005.
15. Kunachowicz A., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H.: Zasady żywienia. Planowanie i ocena. WSiP, Warszawa 2013.
16. Litwin M., Styka-Wlazło Sz., Szymońska J.: To jest chemia 1. (zakres rozszerzony). Chemia ogólna i nieorganiczna. Nowa Era, Warszawa 2015.
17. Litwin M., Styka-Wlazło Sz., Szymońska J.: To jest chemia 2. (zakres rozszerzony). Chemia organiczna. Nowa Era, Warszawa 2014.
18. Szajna R., Ławniczak D.: Usługi gastronomiczne. WSiP, Warszawa 2015.
19. Zalewski S. (red.): Podstawy technologii gastronomicznej. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 1998.

LITERATURA NIEOBOWIĄZKOWA dotycząca podstawowych i stosowanych aspektów żywności i żywienia

1. Brzozowska A., Gawęcki J. (red.): Woda w żywieniu i jej źródła. Wyd. AR w Poznaniu, Poznań 2008.
2. Brzozowska A. (red.): Składniki mineralne w żywieniu człowieka, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 1999.
3. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009.
4. Garnecka-Wrzosek B.: Usługi żywieniowe w hotelarstwie, Wyd. WSiP, Warszawa 2013.
5. Gawęcki J. (red.): Białka w żywności i żywieniu. Wyd. AR w Poznaniu, Poznań 2003.
6. Gawęcki J., Baryłko-Piekielna N. (red.): Zmysły a jakość żywności i żywienia, Wyd. AR w Poznaniu, Poznań 2007.
7. Gawęcki J., Czarnocińska J., Kulczak M.: Test do sprawdzania i oceny wiedzy żywieniowej GAROTA, Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2012.
8. Gawęcki J., Jeszka J. (red.): Energia w żywności i żywieniu. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2010.
9. 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.
10. 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.
11. Gawęcki J. (red.): Ewolucja na talerzu. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2014.
12. Gawęcki J., Libudzisz Z. (red.): Mikroorganizmy w żywności i w żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 2006.
13. Gawęcki J. (red.): Prawda o tłuszczach, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 1996.

14. Gawęcki J. (red.): Witaminy, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 2000.
15. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T (red.): Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2004.
16. Gawęcki J. (red.): Współczesna wiedza o węglowodanach, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 1998.
17. Gawęcki J., Obuchowski W. (red.): Produkty zbożowe. Technologia i rola w żywieniu. Wyd. UP w Poznaniu, 2016.
18. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie u progu i u schyłku życia. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2013.
19. Gawęcki J., Roszkowski W.(red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.
20. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A.: Ogólna technologia żywności. WN-T, Warszawa 2004.
21. Sikorski Z.E (red.): Chemia żywności, WN-T, Warszawa 2002.
22. Solomon E.P., Berg L.R., Martin D.W.: Biologia. Wyd. Multico, Warszawa 2014.
23. Szajna R., Ławniczak D. : Obsługa kelnerska. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 2014.

Czasopisma

- Przemysł Spożywczy
- Bromatologia i Chemia Toksykologiczna
- Problemy Higieny i Epidemiologii
- Żywnienie Człowieka i Metabolizm
- Przegląd Gastronomiczny
- Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny
- Wiedza i Życie

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

Lp.	Siedziba Komisji Okręgowej <i>adres, telefon, e-mail</i>	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 Niedbala
	<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 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 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. Aleksandra Wanic
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 17 748-31-00, 723-977-876 e-mail: olawanic@o2.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> dr n.med. Adam Grzegorzółka
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 91 433-35-04, 606-646-460 e-mail: adam_grzegorzolka@wp.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: zsgh.torun@wp.pl	Kujawsko-Pomorskie Pomorskie <i>Przewodniczący Komisji Okręgowej</i> dr inż. Dorota Łoboda <i>Sekretarz Komisji Okręgowej</i> mgr inż. Beata Kozieńska
	<i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 602 369 219 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:

prof. dr hab. Danuta Górecka - nauczyciel akademicki w Katedrze Technologii Żywienia Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

Honorowy przewodniczący:

prof. dr hab., dr hc. multi Jan Gawęcki – emerytowany nauczyciel akademicki z Katedry Higieny Żywienia Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

Zastępca przewodniczącego:

prof. dr hab. Józef Korczak – kierownik Katedry Technologii Żywienia Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

dr hab. Jolanta Czarnocińska - kierownik Zakładu Podstaw Nauki o Żywieniu w Katedrze Higieny Żywienia Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

Kierownik organizacyjny:

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

Zastępca kierownika organizacyjnego:

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

Sekretarz naukowy:

dr inż. Grzegorz Galiński – nauczyciel akademicki w Katedrze Higieny Żywienia Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

dr Anna Jędrusek-Golińska – nauczyciel akademicki w Katedrze Technologii Żywienia Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

Członkowie:

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

dr hab. Joanna Suliburska – nauczyciel akademicki w Katedrze Higieny Żywienia Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

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

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

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

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

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

dr n. med. Adam Grzegorzówka – nauczyciel biologii w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

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

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

Członek honorowy:

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

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

19. Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych
Kierunek: dietetyka

20. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

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

21. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

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

22. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

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

23. Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach

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

24. Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy

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

25. Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

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

26. Uniwersytet Rzeszowski w Rzeszowie

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

27. Uniwersytet Szczeciński

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

28. Uniwersytet Śląski

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

29. Uniwersytet Techniczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy

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

30. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

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

31. Uniwersytet Warszawski

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

32. Uniwersytet Wrocławski

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

33. Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

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

UWAGA!

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

Wcześniej należy poniższe informacje sprawdzić na stronach internetowych uczelni

kwiecień 2017 r.

.....
Pieczęć szkoły

.....
miejscowość, data

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

w

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

Szkolna Komisja Konkursowa przy szkole*

.....
w miejscowości powiat

województwo

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

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. 20-21
informatora) należy dokonać do dnia 10 października**

.....
pieczęćka 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.

1.	2.
<i>czytelne podpisy zakwalifikowanych uczniów i rodzica w przypadku niepełnoletniego ucznia</i>	

Imię i nazwisko opiekuna, który przyjedzie na eliminacje okręgowe:

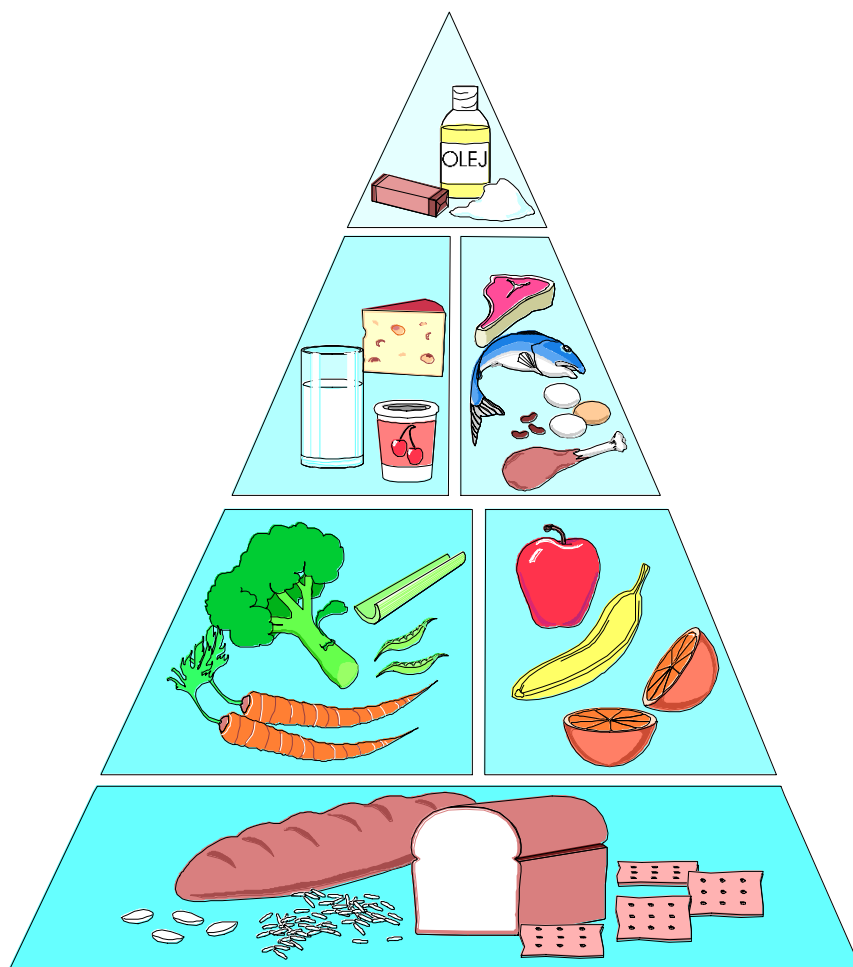
tel., e-mail opiekuna:

- 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 do właściwej komisji okręgowej w ciągu pięciu dni od zakończenia eliminacji szkolnych



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

Jan Gawęcki