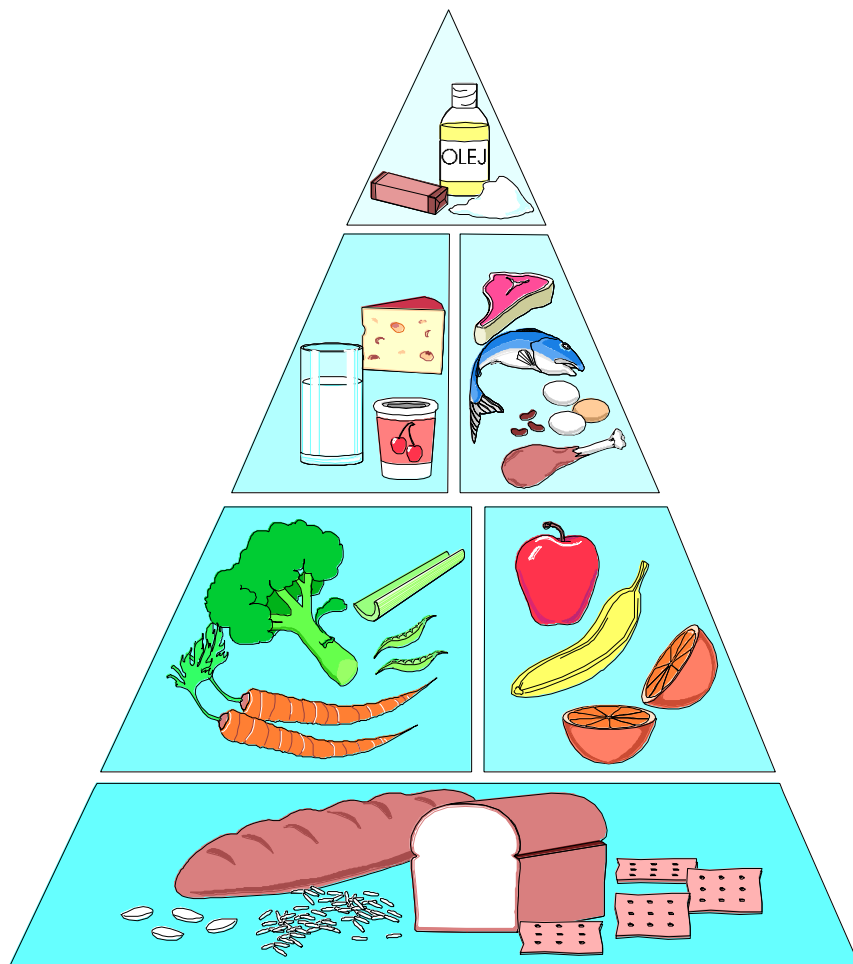


**Komitet Główny
Olimpiady Wiedzy o Żywieniu
w Szczecinie**

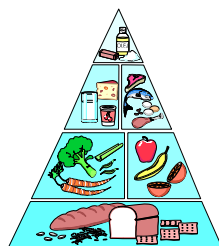


**INFORMATOR
o XXVII Olimpiadzie
Wiedzy o Żywieniu
rok szkolny 2022/2023**



Ministerstwo
Edukacji i Nauki

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



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

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

e-mail: kontakt@owoz.pl
tel. 91 433-35-04
Koordynator Olimpiady, tel. 669-521-016
<https://owoz.pl/>

Spis treści

1. Wstęp Przewodniczącego Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu..	4
2. Regulamin Olimpiady Wiedzy o Żywieniu.....	6
3. Harmonogram Olimpiady Wiedzy o Żywieniu	19
4. Program Olimpiady Wiedzy o Żywieniu	21
5. Tematyka wiodąca XXVII edycji Olimpiady Wiedzy o Żywieniu	22
6. Literatura dotycząca tematyki wiodącej.....	23
7. Literatura obowiązkowa z zakresu gastronomii, żywienia i żywności.....	23
8. Literatura nieobowiązkowa dotycząca podstawowych i stosowanych aspektów żywności i żywienia	24
9. Wykaz okręgów i skład Komisji Okręgowych Olimpiady Wiedzy o Żywieniu...	26
10. Skład Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu	28
11. Uprawnienia laureatów i finalistów dotyczące zwolnienia z postępowania kwalifikacyjnego na wyższe uczelnie	30
12. Wzór druku zgłoszenia szkoły do udziału w olimpiadzie	35
13. Wzór druku protokołu z eliminacji szkolnych	36

Szczecin, 1 października 2022 r.

P.T. N a u c z y c i e l e
ponadpodstawowych i ponadgimnazjalnych
szkół zawodowych i ogólnokształcących

Szanowni Państwo,

Wiosną bieżącego roku Ministerstwo Edukacji i Nauki ogłosiło konkurs otwarty na organizację olimpiad dla szkół średnich na lata 2022-2025. Miło nam donieść, że w wyniku rozstrzygnięcia tego konkursu Pomorski Uniwersytet Medyczny wspólnie z Zespołem Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie będą przez najbliższe trzy lata organizowali Olimpiadę Wiedzy o Żywieniu, która w latach 2008-2022 funkcjonowała pod nazwą Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności. Powrót do początkowej nazwy, pod jaką olimpiada odbywała się przez pierwsze 13 lat istnienia, został spowodowany zakwalifikowaniem jej do kategorii olimpiad zawodowych w dziedzinie gastronomia i kelnerstwo. Z tego samego względu poszerzono zakres tematyczny olimpiady o podstawowe umiejętności z zakresu gastronomii i obsługi konsumenta i wprowadzono pewne modyfikacje regulaminu. Zmianie uległ też skład Komitetu Głównego i lokalizacja okręgów.

Późne rozstrzygnięcie konkursu uniemożliwiło przygotowanie w tym roku książeczki dotyczącej tematyki wiodącej, którą w obecnej edycji są „Ryby i owoce morza – ich przetwórstwo i zastosowanie w żywieniu”. Pragnąc podtrzymać dotychczasową tradycję Biblioteczki Olimpiadowej już teraz podjęliśmy starania, aby w przyszłym roku ukazał się kolejny 20 tomik poświęcony technologii i zastosowaniu w żywieniu mięsa i jego przetworów.

Zachęcając do bliższego zapoznania się ze znowelizowanym regulaminem i innymi informacjami zamieszczonymi na nowej stronie internetowej Olimpiady

Wiedzy o Żywieniu serdecznie zapraszamy do udziału w jej XXVII edycji życząc Państwu satysfakcji i sukcesów w pracy ze zdolnymi uczniami Waszych szkół.

Do miłego zobaczenia w marcowym finale, który będzie rozgrywany w dniach 22-24 marca 2023 roku w Szczecinie.

Z poważaniem

Prof. dr hab. Jan Gawęcki

Honorowy Przewodniczący
Komitetu Głównego Olimpiady

Prof. dr hab. Izabela Gutowska

Przewodnicząca
Komitetu Głównego Olimpiady

REGULAMIN OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU

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, wychodząc naprzeciw tym dążeniom, stawia sobie za cel rozwijanie zainteresowań uczniów i nauczycieli szkół ponadpodstawowych problematyką potrzeb pokarmowych człowieka i sposobów ich prawidłowego zaspakajania, wartości odżywczej i prozdrowotnej żywności, gastronomii i kelnerstwa 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 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 gastronomii i kelnerstwa oraz 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 Pomorski Uniwersytet Medyczny w Szczecinie, ul. Rybacka 1, 70-204 Szczecin, centrala tel. 91 48 00 700, 091 48 00 800, fax. 91 48 00 705, e-mail: kancelaria@pum.edu.pl wspólnie z Zespołem Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie, ul. Gen. J. Sowińskiego 3, tel. 501-553-637, 91 433-35-04, fax. 91 448-95-41, e-mail: sekretariat@zs6.szczecin.pl

W imieniu organizatora działa Komitet Główny Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, mający siedzibę w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie, ul. Gen. J. Sowińskiego 3, tel. 669-521-016, 91 433-35-04, e-mail: kontakt@owoz.pl, strona www: <https://owoz.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.

Rozdział I – Olimpiada i jej organizator

§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 w porozumieniu ze współorganizatorem powołuje 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 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 z koordynatorem 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 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 oraz Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności (poprzednia nazwa olimpiady) 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.).

Rozdział II – Organizacja olimpiady

§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 i kelnerstwie, żywieniu i żywności.
- Zadania do etapu szkolnego opracowują Szkolne Komisje Konkursowe.
- Zawody I stopnia polegają na rozwiązaniu testu pisemnego.
- Do II etapu – okręgowego kwalifikuje się co najwyżej 2 najlepszych uczniów danej szkoły (spośród tych, którzy uzyskali co najmniej 80% punktów możliwych do zdobycia w I etapie (szkolnym)).
- Szkolne Komisje Konkursowe w ciągu siedmiu dni od zakończenia eliminacji szkolnych wysyłają do Komisji Okręgowej protokół wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do II etapu olimpiady.
- W przypadku nagłych okoliczności uniemożliwiających udział uczestnika z danej szkoły w zawodach II stopnia (etap okręgowy) Szkolna Komisja Konkursowa może wyznaczyć uczestnika zastępującego, który uplasował się na kolejnym najwyższym miejscu w eliminacjach szkolnych i spełnił minimum punktowe określone regulaminem. O zaistniałym fakcie należy pisemnie poinformować Komisję Okręgową najpóźniej na 24 godziny przed rozpoczęciem eliminacji okręgowych.

4.1.4. **Zawody II stopnia.**

- Eliminacje okręgowe są organizowane przez właściwe Komisje Okręgowe
- Przewodniczącego i sekretarza komisji powołuje Komitet Główny na okres trzech lat. W skład Komisji Okręgowych wchodzi:
 - **przewodniczący** – pracownik naukowy uczelni wyższej lub placówki naukowo-badawczej,

- **z-ca przewodniczącego** – przedstawiciel Kuratorium lub Ośrodka Doskonalenia Nauczycieli województwa, w którym powołana jest Komisja Okręgowa lub dyrektor szkoły, w której Komisja Okręgowa ma swoją siedzibę,
- **członkowie** – nauczyciele (jeden na dziesięciu uczestników) wybrani przed rozpoczęciem zawodów drogą losowania ze szkół startujących w olimpiadzie,
- **sekretarz** – doradca/konsultant metodyczny specjalności gastronomicznej lub biologii, nauczyciel kształcenia zawodowego.
- Do **15 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, kelnerstwa, żywności i żywienia oraz wykonaniu zadania praktycznego w formie projektu z zakresu planowania, organizacji i oceny 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 i kelnerstwa, w tym sporządzania potraw i napojów, organizacji żywienia i usług gastronomicznych oraz obsługi konsumenta.
- 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 zadanie 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 arkusz z rozwiązaniem zadaniem praktycznym, sprawdzone karty odpowiedzi z testu wraz z protokołem do bezpiecznej koperty i w ciągu 24 godzin nadaje przesyłkę na adres Komitetu Głównego.

- Zadanie praktyczne uczestników eliminacji okręgowych sprawdza Komisja Oceniająca powołana przez Przewodniczącego Komitetu Głównego w skład, której wchodzi:
 - ✓ przewodniczący: zastępca przewodniczącego Komitetu Głównego
 - ✓ zastępca przewodniczącego: jeden z sekretarzy naukowych
 - ✓ członkowie: wskazani członkowie Komitetu Głównego i jeden z sekretarzy lub przewodniczących Komisji Okręgowej (w każdym roku innej komisji) oraz opiekun zwycięzcy z poprzedniej edycji.
- Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu do III etapu (centralnego) podejmuje Komitet Główny, po sprawdzeniu wszystkich prac, o czym niezwłocznie powiadamia poszczególne Komisje Okręgowe i zainteresowane szkoły poprzez umieszczenie informacji na stronie www olimpiady oraz wysłanie pisemnej informacji do szkół, do których uczęszczają zakwalifikowani uczniowie.
- Szkoła, która jest gospodarzem eliminacji centralnych, może wystawić jednego swojego reprezentanta do tych zawodów bez uprzedniej kwalifikacji.

4.1.5. Zawody III stopnia.

- Eliminacje centralne są organizowane przez Komitet Główny.
- Komitet Główny powołuje Komisję Konkursową do przeprowadzenia etapu centralnego w składzie:
 - **przewodniczący** – przewodniczący Komitetu Głównego lub osoba przez niego wyznaczona,
 - **z-ca przewodniczącego** – sekretarz naukowy lub wyznaczony członek Komitetu Głównego,
 - **członkowie:**
 - jeden nauczyciel przedmiotów zawodowych z Zespołu Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie,
 - trzech nauczycieli, wybranych drogą losowania, spośród opiekunów uczestników etapu centralnego, przy czym jeden z nauczycieli powinien być z liceum,
 - w skład Komisji mogą wchodzić również jako jej członkowie, przedstawiciele uczelni, stowarzyszeń naukowych lub naukowo-technicznych.
- Etap centralny składa się z: **części pisemnej** wyłaniającej finalistów olimpiady, **części praktycznej** wyłaniającej laureatów olimpiady oraz **części ustnej** wyłaniającej zwycięzcę olimpiady.
- **Część pisemna** obejmuje rozwiązanie testu, na który składają się zadania z tematyki wiodącej i zadania z zakresu gastronomii i kelnerstwa, nauki o żywności i żywieniu.
- **Część praktyczna** obejmuje wykonanie zadania polegającego na:

- ocenie jakości żywności, sporządzaniu i ekspedycji dań (zup, potraw zimnych, gorących, deserów i napojów),
- serwowaniu dań i napojów,
- organizowaniu i wykonywaniu usług gastronomicznych,
- 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. W przypadku równej liczby punktów za test o zajęтым miejscu decydować będzie liczba uzyskanych punktów za zadania przyporządkowania).
- **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.

Rozdział II – Organizacja olimpiady

§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 i Nauki 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.

Rozdział II – Organizacja olimpiady

§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 7 dni roboczych (decyduje data stempla pocztowego).
- 6.3. Odwołanie składa się na piśmie, przysyłając je listem poleconym na adres Komitetu Głównego. Można je też złożyć osobiście w siedzibie Komitetu Głównego za potwierdzeniem zwrotnym. Dopuszcza się przesłanie skanu odwołania drogą mailową. 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 II – Organizacja olimpiady

§7. Rejestracja przebiegu zawodów

- 7.1. Regulamin nie przewiduje rejestracji przebiegu zawodów ani powołania do Komisji 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 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.

8.2. Uprawnienia laureatów i finalistów, w tym zwolnienie z części pisemnej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie i egzaminu zawodowego, określa art. 44 zzzw 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 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.).

8.4. Potwierdzeniem uzyskania uprawnień oraz statusu laureata i finalisty jest zaświadczenie, którego wzór stanowi załącznik do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz.U. nr 13, poz. 125, z późn. zm.).

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

Rozdział IV – Olimpiada międzynarodowa

§ 9. Udział uczniów w olimpiadzie międzynarodowej

9.1 Nie przewiduje się udziału uczestników w olimpiadzie międzynarodowej organizowanej poza granicami Polski i organizowanej w Polsce ze względu na brak jej polskiego odpowiednika.

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.

Załącznik nr 1**HARMONOGRAM OLIMPIADY WIEDZY o ŻYWIENIU**

- 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 15 października** zgłoszenie przez Komisje Okręgowe do Komitetu Głównego gotowości przeprowadzenia zawodów II stopnia.

Harmonogram zawodów trzech edycji Olimpiady:

XXVII (rok szkolny 2022/2023)	
Tematyka wiodąca	Ryby i owoce morza – przetwórstwo i zastosowanie w żywieniu
Etap szkolny	II dekada października 2022 r.
Etap okręgowy	02 grudnia 2022 r.
Etap centralny	22-24 marca 2023 r.
XXVIII (rok szkolny 2023/2024)	
Tematyka wiodąca	Mięso i przetwory mięsne - technologia i zastosowanie w żywieniu
Etap szkolny	II dekada października 2023 r.
Etap okręgowy	01 grudzień 2023 r.
Etap centralny	21-23 marca 2024 r.
XXIX (rok szkolny 2024/2025)	
Tematyka wiodąca	Żywność wspierająca odporność.
Etap szkolny	II dekada października 2024 r.
Etap okręgowy	06 grudzień 2024 r.
Etap centralny	20-22 marca 2025 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 w obecności członków komisji i jednego z uczestników pakuje arkusz z rozwiązaniem zadaniem praktycznym, sprawdzone karty odpowiedzi z testu wraz z protokołem do bezpiecznej koperty i w ciągu 24 godzin nadaje przesyłkę na adres Komitetu Głównego.
- 6.** Kwalifikacja do etapu centralnego przed 31 grudnia.

PROGRAM MERYTORYCZNY OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU 2022 - 2025

- I. Olimpiada Wiedzy o Żywieniu (poprzednio 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 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:
 1. Ryby i owoce morza – przetwórstwo i zastosowanie w żywieniu.
 2. Mięso i przetwory mięsne – technologia i zastosowanie w żywieniu.
 3. Żywność wspierająca odporność.
 Zakres wiedzy i literatura są podane w wytycznych do każdej edycji olimpiady.
- IV. Program Olimpiady obejmuje podstawowe wiadomości z zakresu nauki o żywieniu i żywności oraz zaawansowaną wiedzę dotyczącą biologiczno-chemicznych aspektów żywienia, towaroznawstwa, technologii gastronomicznej oraz obsługi konsumenta zawartą we wskazanej literaturze dla danej edycji olimpiady, a także podstawowe umiejętności (wykonywanie zadań zawodowych) z zakresu gastronomii i kelnerstwa tj. na etapie:
 1. okręgowym w zakresie planowania, organizacji i oceny żywienia,
 2. centralnym – przeprowadzenia procesu technologicznego lub jego części określonej potrawy lub wyrobu kulinarnego i zaprezentowaniu techniki serwowania dań.
- V. Program Olimpiady skorelowany jest z podstawami programowymi biologii i chemii w zakresie wiedzy o żywieniu i żywności oraz podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego przyporządkowanych do branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) tj.:
 1. Technik żywienia i usług gastronomicznych w zakresie kwalifikacji HGT.02. i HGT.12.
 2. Kucharz w zakresie kwalifikacji HGT.02.
 3. Technik usług kelnerskich w zakresie kwalifikacji HGT.01. i HGT.11.
 4. Kelner w zakresie kwalifikacji HGT.01.

VI. 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. Żywnienie dietetyczne.
Towaroznawstwo spożywcze	Podstawy produkcji żywności, metody przetwarzania i przechowywania żywności, chemia i mikrobiologia żywności, bezpieczeństwo produkcji żywności. 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. Zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania.
Technologia gastronomiczna	Procesy technologiczne w produkcji potraw z surowców i półproduktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, technologia deserów i ciast, sporządzanie napojów, higiena w produkcji potraw i napojów. Ekspedycja dań i napojów. Zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania i przechowywania potraw. Kuchnie innych narodów.
Obsługa konsumenta	Przygotowanie sal konsumenckich do obsługi gości, bielizna i zastawa stołowa, przenoszenie tac i zastawy stołowej. Zasady i metody obsługi stosowane w zakładach gastronomicznych, serwowanie potraw i napojów. Rozliczenie z gościem.
Usługi gastronomiczne	Usługi gastronomiczne: rodzaje, planowanie, organizowanie w różnych warunkach, wykonywanie, rozliczenie oraz ich ocena.

VII. Przebieg zawodów i wymagania na poszczególne eliminacje określa regulamin olimpiady.

VIII. Tematyka wiodąca XXVII edycji Olimpiady Wiedzy o Żywieniu:

Ryby i owoce morza – przetwórstwo i zastosowanie w żywieniu.

1. Znaczenie ryb i bezkręgowców morskich w gospodarce żywnościowej i żywieniu człowieka.
2. Podział ryb i bezkręgowców morskich.
3. Przegląd i charakterystyka wybranych ryb.
4. Charakterystyka skorupiaków i mięczaków.
5. Trwałość i przechowywanie ryb oraz bezkręgowców morskich.
6. Przetwory rybne.
7. Obróbka wstępna ryb i bezkręgowców morskich.
8. Obróbka termiczna ryb i bezkręgowców morskich.
9. Asortyment potraw z ryb i owoców morza (przekąski zimne i gorące, dania zasadnicze).
10. Sposoby serwowania potraw z ryb i owoców morza.

11. Wykorzystanie ryb i owoców morza w żywieniu dietetycznym.

Literatura dotycząca tematyki wiodącej

1. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): Towaroznawstwo produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu 2011.
2. Kłoczko I.: Przetwory rybne. W: Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Red. Świderski F. Wyd. SGGW, Warszawa 1999, 246-259.
3. Limanówka H.: Ryby i owoce morza. W: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Wyd. Format AB, Warszawa 2015, 281-328.
4. Sikorski Z.: Ryby i bezkręgowce morskie – pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie. WNT Warszawa 2016.
5. Szymandera-Buszk K., Flaczyk E.: Ryby i owoce morza. W: Towaroznawstwo wybranych produktów spożywczych. Przewodnik do ćwiczeń. Red. Flaczyk E., Korczak J. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2010, 75-87.
6. Wachowicz I., Wieczorek C.: Wykorzystanie ryb i bezkręgowców morskich do przygotowania potraw. W: Technologia gastronomiczna. Red. Czarniecka-Skubina E. Wyd. SGGW, Warszawa 2016, 211-243.

Literatura obowiązkowa dla XXVII 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.
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. Kołłajtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B.: Żywność i usługi gastronomiczne. Część VI. Zasady żywienia. Wyd. Format AB, Warszawa 2017.
11. Kunachowicz H., 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.
15. Szajna R., Ławniczak D.: Obsługa kelnerska. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 2008.

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. Akademii Rolniczej w Poznaniu, 2008.
2. Brzozowska A. (red.): Składniki mineralne w żywieniu człowieka. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, 1999.
3. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2012.
4. Garnecka-Wrzosek B.: Usługi żywieniowe w hotelarstwie. Wyd. WSiP, Warszawa 2013.
5. Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010.
6. Gawęcki J., Baryłko-Piekielna N. (red.): Zmysły a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu 2007.
7. Gawęcki J., Czapski J., (red.): Warzywa i owoce – przetwórstwo i rola w żywieniu człowieka. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2017.
8. Gawęcki J., Czarnocińska J., Kulczak M.: Test do sprawdzania i oceny wiedzy żywieniowej GAROTA. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2012.
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.): Białka w żywności i żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, 1997.

12. Gawęcki J. (red.): Ewolucja na talerzu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2014.
13. Gawęcki J. (red.): Prawda o tłuszczach. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, 1996.
14. Gawęcki J. (red.): Witaminy. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, 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. Akademii Rolniczej w Poznaniu, 1998.
17. Gawęcki J., Libudzisz Z. (red.): Mikroorganizmy w żywności i w żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, 2006.
18. Gawęcki J., Jeszka J. (red.): Energia w żywności i żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2010.
19. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność u progu i u schyłku życia. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2013.
20. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2009.
21. Gawęcki J., Pikul J., (red.): Produkty mleczne. Technologia i rola w żywieniu człowieka. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2018.
22. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywność 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. Gutowska I., Gawęcki J. (red.): Nadciśnienie tętnicze – interdyscyplinarne podejście. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego, Szczecin 2021.
25. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020 (dostępne online).
26. Jarosz M.: Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Żywność Człowieka i Metabolizm, Warszawa 2016.
27. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A.: Ogólna technologia żywności. WN-T, Warszawa 2004.
28. Sikorski Z.E., Staroszczyk H. (red.): Chemia żywności, PWN, Warszawa 2017.
29. Solomon E.P., Berg L.R., Martin D.W.: Biologia. Wyd. Multico, Warszawa 2019.

Załącznik nr 2**WYKAZ OKRĘGÓW I SKŁAD KOMISJI OKRĘGOWYCH
OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU**

lp.	Siedziba okręgu - adres, telefon	Województwa należące do okręgu
1	BYDGOSZCZ Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich 85-066 Bydgoszcz, ul. Konarskiego 5 <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: tel./fax. 52 349-38-61 e-mail: anna.borowicz@wp.pl	Kujawsko-Pomorskie, Pomorskie <i>Przewodniczący KO</i> dr inż. Dorota Łoboda <i>Sekretarz KO</i> mgr inż. Anna Borowicz
2	GLIWICE Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Nr 1 44-100 Gliwice, ul. Kozielska 1 <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 32 231-52-36 e-mail: mazur@ckziu.gliwice.pl	Śląskie <i>Przewodniczący KO</i> dr Katarzyna Wytyczak <i>Sekretarz KO</i> mgr Ewa Mazur-Racis
3	JELEŃ GÓRA Zespół Szkół Technicznych i Branżowych im. Stanisława Staszica „Handlówka” w Jeleniej Górze 58-500 Jelenia Góra, ul. 1 Maja 39/41 <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 75 64-23-900, 785 194 968 e-mail: lisowska_anna@tlen.pl	Dolnośląskie, Opolskie, Lubuskie* <i>Przewodniczący KO</i> dr hab. Jacek Anioła <i>Sekretarz KO</i> mgr inż. Anna Lisowska
4	KRAKÓW Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 30-523 Kraków, ul. Zamojskiego 6 <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 12 656-04-04, 519-875-576 e-mail: zsgnr2@poczta.onet.pl, ewakonieczna39@wp.pl	Małopolskie <i>Przewodniczący KO</i> prof. dr hab. Małgorzata Schlegel-Zawadzka <i>Sekretarz KO</i> mgr inż. Ewa Konieczna
5	LUBLIN Zespół Szkół Nr 5 20-854 Lublin, ul. Elsnera 5 <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 81 740-40-19, 661-537-954 e-mail: mmilczak@zs5.lublin.eu	Lubelskie, Świętokrzyskie <i>Przewodniczący KO</i> dr inż. Agnieszka Malik <i>Sekretarz KO</i> dr Monika Milczak
6	POZNAŃ Zespół Szkół Gastronomicznych 60-326 Poznań ul. Podkomorska 49 <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 61 867-40-41 e-mail: derbis@poznan.home.pl	Wielkopolskie <i>Przewodniczący KO</i> dr hab. Anna Jędrusek-Golińska <i>Sekretarz KO</i> mgr inż. Anna Derbis

7	RZESZÓW Zespół Szkół nr 3 im. Tadeusza Ryłskiego 35-205 Rzeszów, ul. Warszawska 20 <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 17 748-31-00, 601 257 557 e-mail: aniaulan@interia.pl	Podkarpackie <i>Przewodniczący KO</i> dr inż. Tomasz Cebulak <i>Sekretarz KO</i> mgr inż. Anna Ulan
8	SZCZECIN Zespół Szkół Nr 6 im. M. Reja 70-236 Szczecin, ul. Sowińskiego 3 fax: 91 448-95-41 <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 91 433-35-04 , 698 713 002 e-mail: boguslawa.peciak@zs6.szczecin.pl	Zachodniopomorskie, Lubuskie* <i>Przewodniczący KO</i> dr hab. inż. Małgorzata Szewczuk – profesor ZUT <i>Sekretarz KO</i> mgr inż. Bogusława Pęciak
9	BIAŁYSTOK Zespół Szkół Gastronomicznych 15-702 Białystok, ul. Knyszyńska 12 <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 692 406 077, 85 651-38-54 e-mail: a.swiercz@zsg.bialystok.pl	Warmińsko - Mazurskie, Podlaskie <i>Przewodniczący KO</i> dr hab. n. zdr. Małgorzata Elżbieta Zujko <i>Sekretarz KO</i> mgr inż. Agnieszka Świercz
10	ŁÓDŹ Zespół Szkół Gastronomicznych 90-357 Łódź ul. Sienkiewicza 88 <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel. 504 395 104: e-mail: ninakrysztofiak@zsg.elodz.edu.pl	Łódzkie <i>Przewodniczący KO</i> dr inż. Marta Jeruszka-Bielak <i>Sekretarz KO</i> mgr Nina Krysztofiak
11	WARSZAWA Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. E. Pijanowskiego 00-680 Warszawa, ul. Poznańska 6/8 <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 22 628-56-28, 629-35-81 e-mail: m.cieslak@admzsg.edu.pl	Mazowieckie <i>Przewodniczący KO</i> dr inż. Elżbieta Wierzbicka <i>Sekretarz KO</i> mgr inż. Marzena Cieślak

* 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**

Przewodniczący:

prof. dr hab. n. zdr. Izabela Gutowska – nauczyciel akademicki, kierownik Zakładu Chemii Medycznej Wydziału Farmacji, Biotechnologii Medycznej i Medycyny Laboratoryjnej, dziekan Wydziału Farmacji, Biotechnologii Medycznej i Medycyny Laboratoryjnej Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie.

Honorowy przewodniczący:

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

Zastępca przewodniczącego:

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

koordynator:

dr n. med. Adam Grzegorzółka – dyrektor Zespołu Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie, nauczyciel dyplomowany biologii, nauczyciel akademicki.

Sekretarz naukowy:

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

prof. dr hab. n. med. Ewa Stachowska – nauczyciel akademicki, kierownik Katedry i Zakładu Żywienia Człowieka i Metabolomiki Wydziału Nauk o Zdrowiu Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie.

Członkowie:

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

dr hab. inż. Małgorzata Szewczuk prof. ZUT – nauczyciel akademicki Katedry Nauk o Zwierzętach Przeżuujących Wydziału Biotechnologii i Hodowli Zwierząt Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego, prodziekan ds. kształcenia Wydziału Biotechnologii i Hodowli Zwierząt Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie.

dr hab. n. med. inż. Karolina Jakubczyk – adiunkt w Katedrze i Zakładzie Żywienia Człowieka i Metabolomiki Wydziału Nauk o Zdrowiu Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie.

dr inż. Małgorzata Kulczak – emerytowany nauczyciel akademicki w Instytucie Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Poznaniu.

dr n. med. Dominika Jamioł-Milc – adiunkt w Katedrze i Zakładzie Żywienia Człowieka i Metabolomiki Wydziału Nauk o Zdrowiu Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie.

dr n. chem. Małgorzata Stańczyk-Dunaj - adiunkt w Zakładzie Chemii Medycznej Wydziału Farmacji, Biotechnologii Medycznej i Medycyny Laboratoryjnej Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie.

dr n. chem. Jolanta Szymańska-Pasternak – adiunkt w Zakładzie Chemii Medycznej, Wydział Farmacji, Biotechnologii Medycznej i Medycyny Laboratoryjnej Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie.

mgr inż. Halina Limanówka – emerytowany doradca metodyczny i dyplomowany nauczyciel kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie, koordynator – kierownik organizacyjny Olimpiady przez 26 lat.

mgr inż. Bogusława Pęciak – kierownik Centrum Kształcenia Zawodowego, dyplomowany nauczyciel kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie, zastępca koordynatora – kierownika organizacyjnego Olimpiady przez 26 lat.

mgr inż. Łukasz Małecki – nauczyciel dyplomowany kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie.

KOMITET GŁÓWNY OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU

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

e-mail: kontakt@owoz.pl
tel. 91 433-35-04
<https://owoz.pl/>

Koordynator Olimpiady, tel. 669-521-016

Załącznik nr 4

UPRAWNIENIA LAUREATÓW I FINALISTÓW OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU

(dotyczące zwolnienia z postępowania kwalifikacyjnego na wyższe uczelnie)

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

- Laureaci i finaliści stopnia centralnego przyjmowani są w pierwszej kolejności, z pominięciem postępowania kwalifikacyjnego, na kierunki: fizjoterapia, sport.

2. Gdański Uniwersytet Medyczny w Gdańsku

- Laureaci i finaliści stopnia centralnego
Kierunek: dietetyka, elektroradiologia, techniki dentystyczne, zdrowie środowiskowe, fizjoterapia.

3. Politechnika Gdańska

- Laureaci i finaliści stopnia centralnego
Kierunek: biotechnologia, chemia

4. Politechnika Koszalińska

Kandydaci na I rok studiów przyjmowani są: w wyniku postępowania kwalifikacyjnego, z pominięciem postępowania kwalifikacyjnego – laureaci i finaliści olimpiad na podstawie Uchwały Senatu PK Nr 26/2021 z dnia 28 kwietnia 2021 r.

5. Politechnika Łódzka

- Laureaci i finaliści stopnia centralnego
Kierunek: manager żywności i żywienia, technologia żywności i żywienie człowieka.

6. Uniwersytet Technologiczno-Humanistyczny

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

7. Politechnika Rzeszowska

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych
Kierunek: biotechnologia, zarządzanie w sporcie.

8. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

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

9. 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.

10. Uniwersytet Jagielloński w Krakowie

- Laureaci otrzymują maksymalny wynik kwalifikacji – pierwsze miejsce na liście rankingowej (pod warunkiem, że spełnili kryteria formalne, o czym poniżej).
- Finałiści otrzymują 100% punktów z przedmiotu przypisanego do „ich” olimpiady oraz ze wszystkich przedmiotów, które są w tej samej grupie. Dla naszej olimpiady jest to biologia.

Laureaci

Kierunek: biochemia, biofizyka molekularna i komórkowa, bioinformatyka, biotechnologia, biologia, neurobiologia, chemia, chemia medyczna, chemia zrównoważonego rozwoju, filozofia, kognitywistyka, pedagogika, pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna, pedagoga specjalna, psychologia, religioznawstwo, biofizyka, geografia i gospodarka przestrzenna, geologia, etnologia i antropologia kulturowa, muzykologia, administracja, dziennikarstwo i komunikacja społeczna, ekonomia, filmoznawstwo i wiedza o nowych mediach, finanse/bankowość/ubezpieczenia, psychologia, zarządzanie – firmą/personalem/międzynarodowe, zarządzanie informacją, zarządzanie kulturą i mediami, zarządzanie polityką społeczną, zarządzanie publiczne, analityka medyczna, farmacja, dietetyka, lekarski, lekarsko-dentystyczny, elektroradiologia, fizjoterapia, pielęgniarstwo, położnictwo, ratownictwo medyczne, zarządzanie w ochronie zdrowia, zdrowie publiczne, studia matematyczno-przyrodnicze.

Studia niestacjonarne: prawo, farmacja, lekarski, lekarsko-dentystyczny

Finałiści

Kierunek: biochemia, biofizyka molekularna i komórkowa, bioinformatyka, biotechnologia, biologia, neurobiologia, chemia, chemia medyczna, chemia zrównoważonego rozwoju, filozofia, kognitywistyka, pedagogika, pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna, pedagoga specjalna, psychologia, religioznawstwo, biofizyka, geografia i gospodarka przestrzenna, geologia, etnologia i antropologia kulturowa, muzykologia, administracja, dziennikarstwo i komunikacja społeczna, ekonomia, filmoznawstwo i wiedza o nowych mediach, finanse/bankowość/ubezpieczenia, psychologia, zarządzanie – firmą/personalem/międzynarodowe, zarządzanie informacją, zarządzanie kulturą i mediami, zarządzanie polityką społeczną, zarządzanie publiczne, analityka medyczna, farmacja, , dietetyka, lekarski, lekarsko-dentystyczny, elektroradiologia, fizjoterapia, pielęgniarstwo, położnictwo, ratownictwo medyczne, zarządzanie w ochronie zdrowia, zdrowie publiczne, studia matematyczno-przyrodnicze.

Studia niestacjonarne: administracja, prawo, farmacja, lekarski, lekarsko-dentystyczny.

11. Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie

- Laureaci eliminacji centralnych

Kierunek: towaroznawstwo, zarządzanie i inżynieria produkcji.

12. Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych

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).

13. Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych

Kierunek: biologia, inżynieria środowiska, kierunek lekarski: laureat – maksymalny wynik kwalifikacji; finalista – maksymalne wyniki z biologii (na poziomie rozszerzonym).

14. Uniwersytet Łódzki

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych

Kierunek: wszystkie kierunki NG – Nauk Geograficznych; Filia UŁ-turystyka i rekreacja.

15. Uniwersytet Medyczny w Białymstoku

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych uzyskują 100% punktów z biologii na poniższe kierunki:

Kierunki: Techniki Dentystyczne i Higiena Stomatologiczna, Farmacja, Analityka, Medyczna, Kosmetologia, Biostatystyka, Dietetyka, Elektoradiologia, Fizjoterapia, Logopedia z Fonoaudiologią, Pielęgniarstwo, Położnictwo, Ratownictwo Medyczne, Zdrowie Publiczne i Epidemiologia.

16. Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych uzyskują 100% punktów z biologii lub z chemii

Kierunek: dietetyka, kosmetologia.

17. Uniwersytet Medyczny w Łodzi

W przypadku laureatów oraz finalistów olimpiad tematycznych stopnia centralnego decyzję o liczbie przyznanych punktów rekrutacyjnych na dany kierunek studiów oraz dodatkowych uprawnieniach podejmuje komisja rekrutacyjna, na podstawie analizy dokumentów oraz aktualnego wykazu olimpiad Ministerstwa Edukacji Narodowej, który określa, czy ich osiągnięcia w tych olimpiadach są wystarczające, by mogły być wzięte pod uwagę w postępowaniu kwalifikacyjnym.

18. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych

Kierunek: bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, biotechnologia, dietetyka, gastronomia i sztuka kulinarna, technologia żywności i żywienie człowieka.

19. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych

Kierunek: dietetyka, ekonomia, finanse i rachunkowość, jakość i bezpieczeństwo żywności, technologia żywności i żywienie człowieka.

20. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych

Kierunek: bezpieczeństwo żywności, technologia i organizacja gastronomii, technologia żywności i żywienie człowieka, zarządzanie jakością i analiza żywności, żywienie człowieka i dietetyka.

21. Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych
Kierunek: dietetyka, gastronomia i hotelarstwo, inżynieria ekologiczna, menadżer produkcji i dystrybucji żywności, rolnictwo, turystyka i rekreacja.

Osoby ubiegające się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia lub jednolite studia magisterskie, będące laureatami lub finalistami olimpiad i konkursów, o których mowa w § 14, składają dodatkowo, we właściwej komisji rekrutacyjnej, dokumenty potwierdzające status laureata lub finalisty, bezpośrednio po dokonaniu rejestracji w systemie IRK.

22. Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

- Laureaci eliminacji centralnych
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka, dietetyka browarnictwo i słodownictwo, technologia roślin leczniczych i prozdrowotnych, weterynaria.

23. Uniwersytet Rzeszowski w Rzeszowie

- Laureaci eliminacji centralnych
Kierunek: zdrowie publiczne, dietetyka, technologia żywności i żywienie człowieka.
- Finaliści eliminacji centralnych
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka.

24. Uniwersytet Szczeciński

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych
Kierunki: biologia, biotechnologia, genetyka i biologia eksperymentalna, mikrobiologia, ochrona i inżynieria środowiska przyrodniczego, turystyka i rekreacja, wychowanie fizyczne, zdrowie publiczne.

25. Uniwersytet Śląski

- Laureaci eliminacji centralnych: Administracja, Biologia, Biotechnologia, Indywidualne studia międzyobszarowe, Nauki o rodzinie, Ochrona środowiska, Prawo, Przedsiębiorczość, Teologia specjalność: teologia pastoralna**, teologia
- Finaliści eliminacji centralnych: Administracja, Biologia, Biotechnologia, Nauki o rodzinie, Ochrona środowiska, Prawo, Przedsiębiorczość, Teologia specjalność: teologia pastoralna**, teologia

**uprawnienie to dotyczy kandydatów którzy zostali uprzednio przyjęci w poczet alumnów wyższego seminarium duchownego lub równoważnej zakonnej instytucji formacyjnej;

26. Bydgoska im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych
Kierunek: analityka chemiczna i spożywcza, biotechnologia, inżynieria farmaceutyczna, rolnictwo, technologia żywności i żywienie człowieka, technologia chemiczna, ziołarstwo i fitoterapia, zootechnik.

27. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych
Kierunek: bioinżynieria produkcji żywności, dietetyka, gastronomia – sztuka kulinarna, technologia żywności i żywienie człowieka, inżynieria przetwórstwa żywności, towaroznawstwo.

28. Uniwersytet Wrocławski

- Laureaci eliminacji centralnych:
Kierunek: biologia człowieka, genetyka i biologia eksperymentalna, mikrobiologia, zarządzanie środowiskiem przyrodniczym
- Finaliści eliminacji centralnych:
Kierunek: biologia, genetyka i biologia eksperymentalna, mikrobiologia, zarządzanie środowiskiem przyrodniczym.

29. Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych
Kierunek: biotechnologia, mikrobiologia, technologia żywności i żywienie człowieka, uprawa winorośli i winiarstwo oraz zootechnika.

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

.....
Pieczętka szkoły

.....
miejscowość, data

**KOMISJA OKRĘGOWA OLIMPIADY WIEDZY
o ŻYWIENIU**

W

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

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.

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 na stronie internetowej Olimpiady)
należy dokonać do dnia 30 września**

.....
pieczęć szkoły

.....
miejscowość, data

PROTOKÓŁ Z ELIMINACJI SZKOLNYCH OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU

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 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 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.

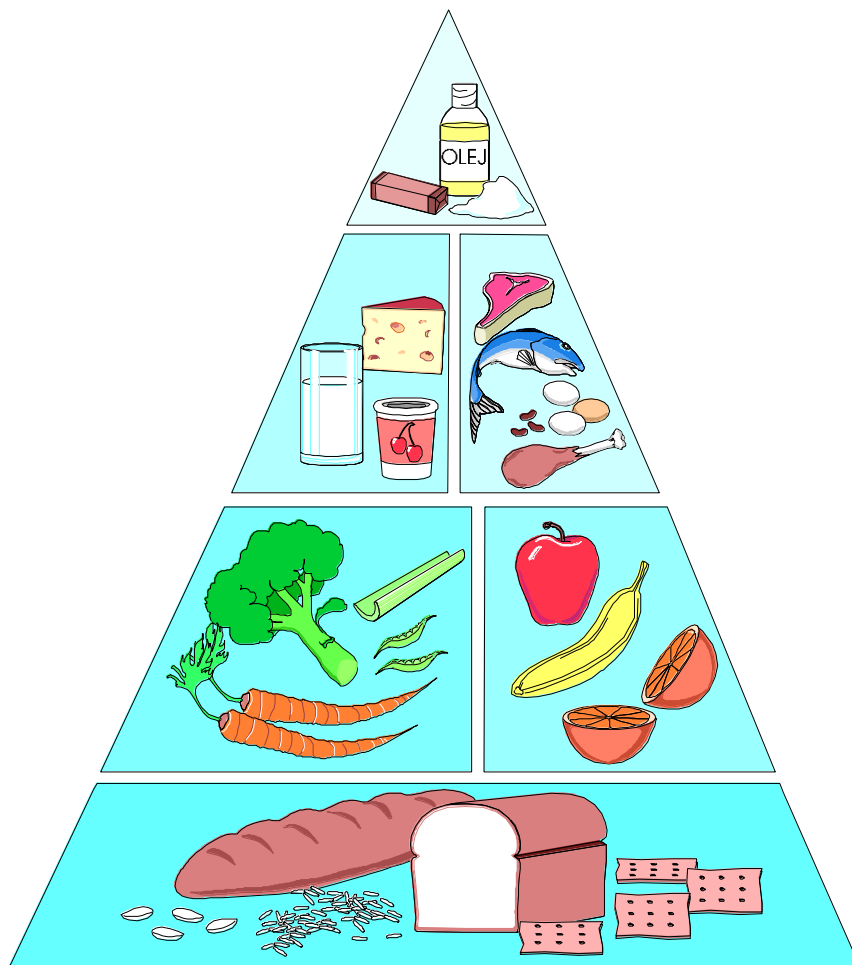
Informacje o ochronie danych osobowych uczestników
Olimpiady Wiedzy o Żywieniu

Szanowni Państwo,

Od dnia 25 maja 2018 r. obowiązuje w Polsce rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (określane jako „RODO”). Zgodnie z art. 13 ust.

1 tegoż rozporządzenia przedstawiamy następujące informacje:

1. Administratorem danych osobowych uczestników Olimpiady Wiedzy o Żywieniu jest Komitet Główny Olimpiady Wiedzy o Żywieniu z siedzibą w Szczecinie przy ul. Sowińskiego 3. Z administratorem można skontaktować się listownie: ul. Gen. Sowińskiego 3, 70-236 Szczecin, poczta elektroniczna: e-mailowo: kontakt@owoz.pl lub telefonicznie: 48 669 521 016.
2. Komitet Główny Olimpiady Wiedzy o Żywieniu gromadzi i przetwarza dane osobowe na podstawie i w granicach prawa w celu organizacji, przeprowadzenia i dokumentowania zawodów Olimpiady Wiedzy o Żywieniu.
3. Podstawą do przetwarzania danych osobowych jest zgoda uczestnika Olimpiady na ich przetwarzanie. W przypadku niepełnoletniego uczestnika zgodę wyraża prawny opiekun.
4. Podanie danych jest dobrowolne, jednak konieczne do realizacji celów, do jakich zostały zebrane.
5. Komitet Główny Olimpiady Wiedzy o Żywieniu oświadcza, że dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą poddawane profilowaniu oraz nie będą udostępniane podmiotom zewnętrznym, z wyjątkiem przepisów przewidzianych prawem.
6. Dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny dla realizacji danej edycji Olimpiady, a po tym okresie dla celów i przez czas oraz w zakresie wymaganym przez przepisy prawa.
7. Komitet Główny Olimpiady Wiedzy o Żywieniu dołoży wszelkich starań, aby chronić powierzone dane osobowe, stosując rozwiązania organizacyjne i środki techniczne mające na celu należyte, odpowiednie do zagrożeń oraz kategorii danych, zabezpieczenia.
8. Uczestnikom Olimpiady Wiedzy o Żywieniu przysługuje prawo:
 - dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo wniesienia sprzeciwu i cofnięcia zgody w dowolnym momencie,
 - zwracania się do Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, w przypadku wątpliwości związanych z przetwarzaniem danych osobowych, z prośbą o udzielenie informacji,
 - wniesienia skargi do organu nadzorczego (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych), iż przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy dotyczące ochrony danych.
9. Wyniki konkursu podawane będą z zastosowaniem osobistego kodu (bez podawania imienia, nazwiska i adresu zamieszkania).



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

Jan Gawęcki