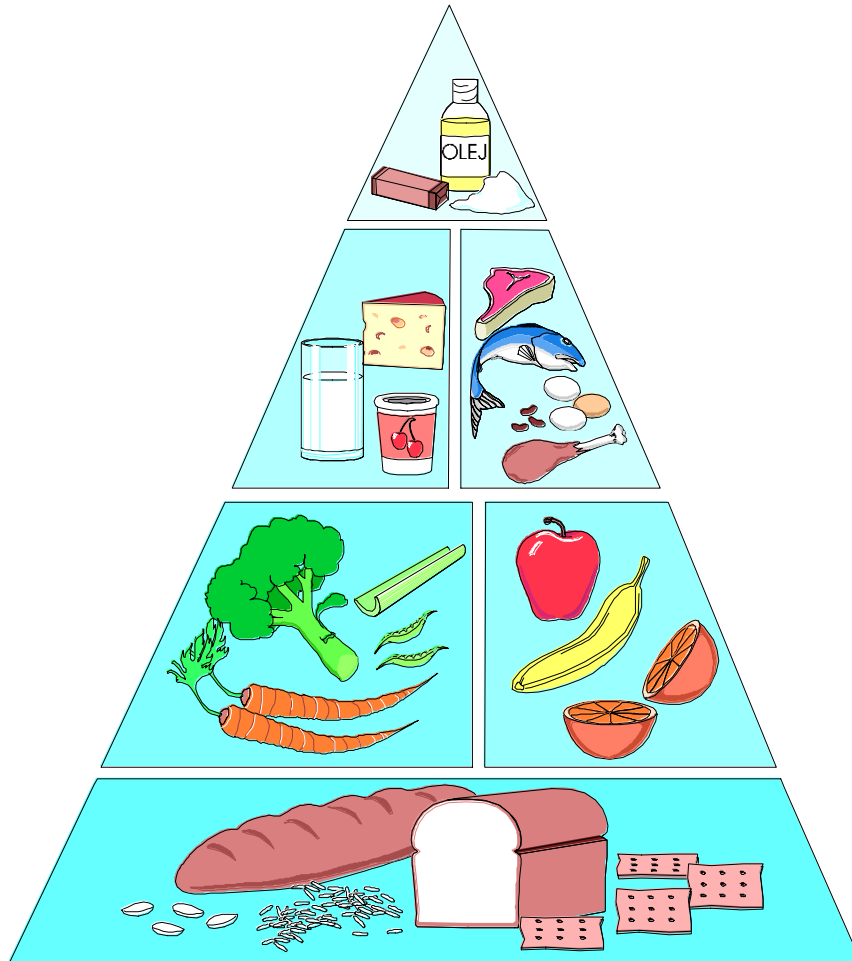


**Komitet Główny  
Olimpiady Wiedzy o Żywieniu  
w Szczecinie**



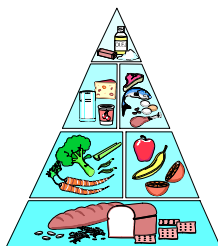
**INFORMATOR  
o XXIX Olimpiadzie  
Wiedzy o Żywieniu  
rok szkolny 2024/2025**



# Ministerstwo Edukacji Narodowej

---

## Olimpiada Wiedzy o Żywieniu sfinansowana z dotacji Ministerstwa Edukacji Narodowej /UMOWA NR MEiN/2022/DSKKZ/1832/



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](mailto:kontakt@owoz.pl)  
tel. 91 433-35-04  
Koordynator Olimpiady, tel. 606-646-460  
<https://owoz.pl/>

## Spis treści

1. Wstęp.....	4
2. Regulamin Olimpiady Wiedzy o Żywieniu.....	6
3. Harmonogram Olimpiady Wiedzy o Żywieniu .....	19
4. Program merytoryczny Olimpiady Wiedzy o Żywieniu .....	21
5. Tematyka wiodąca XXIX 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 .....	34
13. Wzór druku protokołu z eliminacji szkolnych .....	35
14. Informacja o ochronie danych osobowych uczestników.....	36

Szczecin, dnia 05 czerwca 2024 r.

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

Po raz kolejny mamy zaszczyt i przyjemność zaprosić Państwa do udziału w XXIX Ogólnopolskiej Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu, której finał, tym razem, zostanie rozegrany w Gdyni. Sprzyjające warunki lokalowe i organizacyjne, ale przede wszystkim ogromna chęć współpracy Dyrekcji i pracowników Zespołu Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni z Komitetem Głównym Olimpiady zdecydowały o zmianie miejsca organizacji tegorocznej III tury potyczek między uczestnikami Olimpiady.

Zasady rozgrywania poszczególnych etapów Olimpiady nie uległy zmianie. Natomiast zgodnie z wcześniejszą zapowiedzią w tegorocznej edycji skupimy się na żywności wspierającej odporność jako tematyce wiodącej. Oczywiście zgodnie z tradycją powstanie kolejny tomik książeczki z serii Biblioteczki Olimpiadowej poświęcony tematyce wiodącej, którego wydanie przez Wydawnictwo PUM w Szczecinie było możliwe dzięki finansowemu wsparciu Prezydenta Miasta Szczecin. Żywimy nadzieję, że będzie on stanowić cenną pomoc w przygotowaniach do udziału w tegorocznej edycji olimpiady.

Odporność organizmu to mechanizm obronny, którego zadaniem jest ochrona przed różnego rodzaju patogenami. Silny układ odpornościowy jest potrzebny nie tylko do pokonania infekcji, ale również do usuwania komórek nowotworowych. Dzięki temu nie rozwijają się procesy chorobowe lub są one szybko łagodzone. Aby odpowiednio zadbać o układ odpornościowy, wymagane jest regularne dostarczanie do organizmu wszystkich witamin, minerałów i innych substancji odżywczych, które go wzmocnią poprzez stosowanie prawidłowo zbilansowanej diety. Mamy nadzieję, że merytoryczny udział wielu wybitnych specjalistów w tworzeniu poszczególnych rozdziałów naszej książeczki ułatwi przygotowanie i udział w olimpiadowych zmaganiach, a jednocześnie poszerzy wiedzę uczestników Olimpiady w zakresie czynników sprzyjających zwiększeniu odporności naszego organizmu.

Na koniec pragniemy podziękować wszystkim tym, którzy chcąc dzielić się swoją wiedzą nie po raz pierwszy angażują się w przygotowanie uczniów do startu w naszej Olimpiadzie, ale jednocześnie witamy nowych pasjonatów, którzy w pracy z młodzieżą widzą swoje powołanie i dobrą zabawę. Wszystkim Państwu życzymy sukcesów i satysfakcji z pracy z uzdolnioną młodzieżą i do zobaczenia tym razem w Gdyni.

Z pozdrowieniami i wyrazami szacunku,

Prof. dr hab. Izabela Gutowska

Przewodnicząca  
Komitetu Głównego  
Olimpiady Wiedzy o Żywieniu

Prof. dr hab. Jan Gawęcki

Honorowy Przewodniczący  
Komitetu Głównego  
Olimpiady Wiedzy o Żywieniu

Dr Adam Grzegorzówka

Koordinator  
Olimpiady Wiedzy o  
Żywieniu

## **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 Narodowej, środków pozyskanych od sponsorów oraz środków własnych szkół uczestników olimpiady.
4. Celem olimpiady jest:
  - pobudzenie i rozwijanie zainteresowań uczniów problemami żywienia i żywności,
  - podniesienie poziomu wiedzy i umiejętności z zakresu 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. 91 433-35-04, 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. 606-646-460, 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 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 zajętym miejscu decydować będzie większa liczba uzyskanych punktów za zadania/pytania 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 (nie mniej niż 50 %).
  - Test przeprowadzony zostanie w formie on-line przez Certyfikowane Centrum Egzaminów Testowych Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie. Wyniki zostaną przesłane do Komitetu Głównego.
  - Zadanie praktyczne rozwiązywane będzie w siedzibie okręgu.

- Komisja Okręgowa, po zakończeniu eliminacji w obecności członków komisji i jednego z uczestników pakuje arkusz z rozwiązaniem zadaniem praktycznym 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, egzaminatorzy egzaminu zawodowego (ocena części praktycznej), 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, z zakresu gastronomii i kelnerstwa oraz 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.
- Do części praktycznej dopuszczonych zostaje **30 uczestników**, którzy zdobyli największą liczbę punktów z testu. W przypadku równej liczby punktów o zajętych miejscach decydować będzie liczba uzyskanych punktów za **zadania/pytania przyporządkowania** z części pisemnej.
- **Wszyscy uczestnicy** eliminacji centralnych, **którzy uzyskali za test minimum 40% punktów** możliwych do zdobycia, otrzymują **tytuł finalisty** olimpiady.
- **Laureatami** olimpiady zostaje 15 finalistów z największą liczbą uzyskanych łącznie punktów za część pisemną i część praktyczną eliminacji centralnych. Przy równej liczbie punktów decydować będzie większa liczba punktów uzyskanych **za rozwiązanie testu**).
- Do części ustnej kwalifikuje się 6 laureatów z najwyższą punktacją z obu etapów. Przy równej liczbie punktów decydować będzie większa liczba punktów uzyskanych **za rozwiązanie testu**. W przypadku równej liczby punktów za test o zajętych miejscach decydować będzie liczba uzyskanych punktów za **zadania/pytania 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**. Przy **równej liczbie punktów** o zwycięstwie będzie decydować **liczba punktów uzyskana za test**.
- 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 Narodowej oraz organizatorami olimpiad pokrewnych może podjąć decyzję o ewentualnej zmianie terminu olimpiady.
- 5.4. Z dalszego udziału w zawodach zostaną wykluczeni uczestnicy, którzy:

- korzystali z niedozwolonych pomocy,
- złamali postanowienia regulaminu,
- zachowują się niezgodnie z ogólnie przyjętymi normami.

Ponadto:

- jeśli nieprawidłowości w postępowaniu uczestnika zostaną wykryte po zakończeniu zawodów do 14 dni od wręczenia nagrody, Komitet Główny ma prawo zdyskwalifikować finalistę/laureata olimpiady i odebrać przysługujące mu uprawnienia.
- opóźnienia w przesłaniu dokumentacji do Komisji Okręgowej lub Komitetu Głównego będą przyczyną wykluczenia szkoły z uczestnictwa w Olimpiadzie.

## **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, przesyłając 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.

8.6. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wspiera Olimpiadę poprzez fundowanie nagród dla 15 laureatów.

## **Rozdział IV – Olimpiada międzynarodowa**

### **§ 9. Udział uczniów w olimpiadzie międzynarodowej**

9.1. Nie przewiduje się udziału 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 grudnia 2023 r. (zadanie praktyczne) oraz 04 grudnia 2023 r. (test)
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 grudnia 2024 r. (zadanie praktyczne) oraz 09 grudnia 2024 r. (test)
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, wraz z protokołem do bezpiecznej koperty i w ciągu 24 godzin nadaje przesyłkę na adres Komitetu Głównego.
- 6.** Kwalifikacja do etapu centralnego 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 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 XXIX edycji Olimpiady Wiedzy o Żywieniu to:

**Żywność wspierająca odporność.**

1. Układ odpornościowy – udział związków pochodzenia roślinnego w modulacji odporności człowieka.
2. Interakcje między dietą, aktywnością fizyczną i mikrobiotą jelitową a odporność organizmu.
3. Żywność sprzyjająca wzmacnianiu odporności.
4. Wykorzystanie przypraw w technologii gastronomicznej i przemyśle spożywczym jako źródło składników wspierających odporność.
5. Zalecenia i wskazania do realizacji diety prozdrowotnej (proodpornościowej).
6. Rośliny jadalne o działaniu immunostymulującym.
7. Suplementy diety wspierające odporność.

### **Literatura dotycząca tematyki wiodącej**

1. Brodziak A., Król J.: Mleczne napoje fermentowane – właściwości prozdrowotne *Przemysł Spożywczy*, 2016, 70(10), 22-28. DOI 10.15199/65.2016.10.4
2. Czapski J., Górecka D. (red.): *Żywność prozdrowotna – składniki i technologia*. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2015.
3. Czapski J.: Kwaszenie warzyw i owoców. *Przemysł Spożywczy*, 2021, 75(5), 20-24. doi 10.15199/65.2021.5.4
4. **Gutowska I., Grzegorzółka A. (red.): Żywność wspierająca odporność. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie, Szczecin 2024.**
5. Jankowska K., Suszczewicz N.: Naturalne metody wspomaganie odporności w walce z koronawirusem. *Wiedza Medyczna*, 2020, 46–65, doi:10.36553/wm.52.
6. Zydek G., Michalczyk M., Zając A.: Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie. Wyd. AWF Katowice, 2017.

### **Literatura obowiązkowa dla XXIX edycji olimpiady**

1. Czarniecka-Skubina E. (red.): *Technologia gastronomiczna*. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016.
2. Drewniak E., Drewniak T.: *Mikrobiologia żywności*. WSiP, Warszawa 2015.
3. Dubert F., Kozik R., Krawczyk S., Kula A., Marko-Worłowska M., Zamachowski W.: *Biologia na czasie 2. (zakres rozszerzony)*. Nowa Era, Warszawa 2015.
4. Dubert F., Jurgowiak M., Marko-Worłowska M., Zamachowski W.: *Biologia na czasie 3. (zakres rozszerzony)*. Nowa Era, Warszawa 2015.
5. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: *Żywność i usługi gastronomiczne. Część I, 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.: *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*. WSiP, Warszawa 2013.
8. Kmiołek A.: *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1 i 2*. WSiP, Warszawa 2013.
9. Kmiołek A.: *Organizacja produkcji gastronomicznej*. WSiP, Warszawa 2015.
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.: Obsługa kelnerska. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 2008.
15. Szajna R., Ławniczak D.: Usługi gastronomiczne. WSiP, Warszawa 2015.

### **Literatura nieobowiązkowa dotycząca podstawowych i stosowanych aspektów żywności i żywienia**

1. Brzozowska A. (red.): Składniki mineralne w żywieniu człowieka. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 1999.
2. Brzozowska A., Gawęcki J. (red.): Woda w żywieniu i jej źródła. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 2008.
3. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.): Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2012.
4. Gawęcki J. (red.): Prawda o tłuszczach. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 1996.
5. Gawęcki J. (red.): Białka w żywności i żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 1997.
6. Gawęcki J. (red.): Współczesna wiedza o węglowodanach. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 1998.
7. Gawęcki J. (red.): Witaminy. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 2000.
8. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T (red.): Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2004.
9. Gawęcki J., Libudzisz Z. (red.): Mikroorganizmy w żywności i w żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 2006.
10. Gawęcki J., Baryłko-Pikielna N. (red.): Zmysły a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 2007.
11. Gawęcki J., Korczak J., Czarnocińska J. Kulczak M.: Zbiór zadań i pytań z Olimpiady Wiedzy o Żywieniu z lat 2004-2008, Format AB, Warszawa 2008.
12. Gawęcki J., Jeszka J. (red.): Energia w żywności i żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2010.



13. Gawęcki J., Czarnocińska J., Kulczak M.: Test do sprawdzania i oceny wiedzy żywieniowej GAROTA. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2012.
14. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie u progu i u schyłku życia. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2013.
15. Gawęcki J. (red.): Ewolucja na talerzu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2014.
16. 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.
17. Gawęcki J., Czapski J. (red.): Warzywa i owoce – przetwórstwo i rola w żywieniu człowieka. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2017.
18. Gawęcki J., Pikul J., (red.): Produkty mleczne. Technologia i rola w żywieniu człowieka. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2018.
19. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2022.
20. Gawęcki J., Pospiech E. (red.): Mięso i przetwory mięsne – technologia i zastosowanie w żywieniu. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2023.
21. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2023.
22. Grzymisławski M., Moszak M. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2023
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.: Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Żywnienie Człowieka i Metabolizm, Warszawa 2016.
26. 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).
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**

Ip.	Siedziba okręgu - adres, telefon	Województwa należące do okręgu
1	<b>BIAŁYSTOK</b> 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	<b>Warmińsko - Mazurskie, Podlaskie</b> <i>Przewodniczący KO</i> dr hab. n. zdr. Małgorzata Elżbieta Zujko <i>Sekretarz KO</i> <b>mgr inż. Agnieszka Świercz</b>
2	<b>GDYNIA</b> Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych 81-222 Gdynia, ul. Morska 77  <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: tel./fax. 58 620-12-89 e-mail: e.andrzejczyk@zshg.edu.gdynia.pl	<b>Kujawsko-Pomorskie, Pomorskie</b> <i>Przewodniczący KO</i> dr inż. Dorota Łoboda <i>Sekretarz KO</i> <b>mgr inż. Ewelina Andrzejczyk</b>
3	<b>GLIWICE</b> 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	<b>Śląskie</b> <i>Przewodniczący KO</i> dr Katarzyna Wytyczak <i>Sekretarz KO</i> <b>mgr Ewa Mazur-Racis</b>
4	<b>JELEŃ GÓRA</b> Zespół Szkół Technicznych i Branżowych im. Stanisława Staszica „Handlówka”, ul. 1 Maja 39/41, 58-500 Jelenia Góra  <i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 75 64-23-900 e-mail: izabellak2222@gmail.com	<b>Dolnośląskie, Opolskie, Lubuskie*</b> <i>Przewodniczący KO</i> dr hab. Jacek Anioła <i>Sekretarz KO</i> <b>mgr inż. Izabella Kowalska</b>
5	<b>KRAKÓW</b> 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	<b>Małopolskie</b> <i>Przewodniczący KO</i> dr hab. Magdalena Franczyk-Żarów <i>Sekretarz KO</i> <b>mgr inż. Ewa Konieczna</b>

<b>6</b>	<p><b>LUBLIN</b> Zespół Szkół Nr 5 20-854 Lublin, ul. Elsnera 5</p> <p><i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 81 740-40-19, 661-537-954 e-mail: monika.milczak@zs5.lublin.eu</p>	<p><b>Lubelskie, Świętokrzyskie</b> <i>Przewodniczący KO</i> dr inż. Agnieszka Malik <i>Sekretarz KO</i> <b>dr Monika Milczak</b></p>
<b>7</b>	<p><b>ŁÓDŹ</b> Zespół Szkół Gastronomicznych 90-357 Łódź ul. Sienkiewicza 88</p> <p><i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel. 504 395 104: e-mail: ninakrysztofiak@zsg.elodz.edu.pl</p>	<p><b>Łódzkie</b> <i>Przewodniczący KO</i> dr inż. Marta Jeruszka-Bielak <i>Sekretarz KO</i> <b>mgr Nina Krysztofiak</b></p>
<b>8</b>	<p><b>POZNAŃ</b> Zespół Szkół Gastronomicznych 60-326 Poznań ul. Podkomorska 49</p> <p><i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 61 867-40-41 e-mail: derbis@poznan.home.pl</p>	<p><b>Wielkopolskie</b> <i>Przewodniczący KO</i> dr hab. Anna Jędrusek-Golińska <i>Sekretarz KO</i> <b>mgr inż. Anna Derbis</b></p>
<b>9</b>	<p><b>RZESZÓW</b> Zespół Szkół nr 3 im. Tadeusza Ryłskiego 35-205 Rzeszów, ul. Warszawska 20</p> <p><i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 17 748-31-00, 601 257 557 e-mail: aniaulan@interia.pl</p>	<p><b>Podkarpackie</b> <i>Przewodniczący KO</i> dr inż. Tomasz Cebulak <i>Sekretarz KO</i> <b>mgr inż. Anna Ulan</b></p>
<b>10</b>	<p><b>SZCZECIN</b> Zespół Szkół Nr 6 im. M. Reja 70-236 Szczecin, ul. Sowińskiego 3</p> <p><i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel.: 91 433-35-04 , 607 567 177 e-mail: boguslawa.peciak@zs6.szczecin.pl</p>	<p><b>Zachodniopomorskie, Lubuskie*</b> <i>Przewodniczący KO</i> dr hab. inż. Małgorzata Szewczuk – prof. ZUT <i>Sekretarz KO</i> <b>mgr inż. Bogusława Pęciak</b></p>
<b>11</b>	<p><b>WARSZAWA</b> Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. E. Pijanowskiego 00-680 Warszawa, ul. Poznańska 6/8</p> <p><i>Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej</i> tel. 22 628-56-28 e-mail: m.cieslak@admzsg.edu.pl</p>	<p><b>Mazowieckie</b> <i>Przewodniczący KO</i> dr inż. Elżbieta Wierzbicka <i>Sekretarz KO</i> <b>mgr inż. Marzena Cieślak</b></p>

\* 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 Katedry 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.

**Zastępca koordynatora:**

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

**Sekretarz naukowy:**

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

**Członkowie:**

**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.

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

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

**dr inż. Małgorzata Kulczak** – emerytowany pracownik badawczy 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. med. Wojciech Żwierello** – adiunkt w Zakładzie Chemii Medycznej Wydziału 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** – emerytowany 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.

**dr Kamila Kuźmicz** – nauczyciel początkujący kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie.

**mgr Katarzyna Thiel-Winkler** – wicedyrektor, nauczyciel dyplomowany kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni.

## 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. 606-646-460

## 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 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\*\*, elektroradiologia 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

### 11. Pomorski Uniwersytet Medyczny w Szczecinie

- Laureaci stopnia centralnego  
Kierunek: wszystkie na Wydziale Nauk o Zdrowiu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **16. Uniwersytet Łódzki**

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

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

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

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

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych uzyskują 100% punktów z biologii  
Kierunek: dietetyka, analityka kryminalistyczna i sądowa oraz kosmetologia

### **19. Uniwersytet Medyczny w Łodzi**

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

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

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: dietetyka

### **21. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie**

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

### **22. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu**

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych  
Kierunek: dietetyka, jakość i bezpieczeństwo żywności, technologia żywności i żywienie człowieka, **projektowanie żywności**
- Laureaci również: ekonomia, finanse i rachunkowość

### **23. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu**

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

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

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

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

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

### **26. Uniwersytet Rolniczy w Krakowie**

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

### **27. Uniwersytet Rzeszowski w Rzeszowie**

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

### **28. Uniwersytet Szczeciński**

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

### **29. Uniwersytet Śląski**

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



**30. Uniwersytet Techniczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy**

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

**31. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie**

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

**32. Uniwersytet Warszawski**

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

**33. Uniwersytet Wrocławski**

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

**34. Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie**

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

**UWAGA!**

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

Wcześniej należy poniższe informacje sprawdzić na stronach internetowych uczelni

druk zgłoszenia

.....  
Pieczętka szkoły

.....  
miejscowość, data

**KOMISJA OKRĘGOWA OLIMPIADY WIEDZY  
o ŻYWIENIU**

**W** .....

**Zgłoszenie szkoły do udziału  
w OLIMPIADZIE WIEDZY o ŻYWIENIU**  
**TYLKO PISMO DRUKOWANE**

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 (tj. **do 20 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**

.....  
pieczętka szkoły

.....  
miejscowość, data

## PROTOKÓŁ Z ELIMINACJI SZKOLNYCH OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU

TYLKO PISMO DRUKOWANE

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

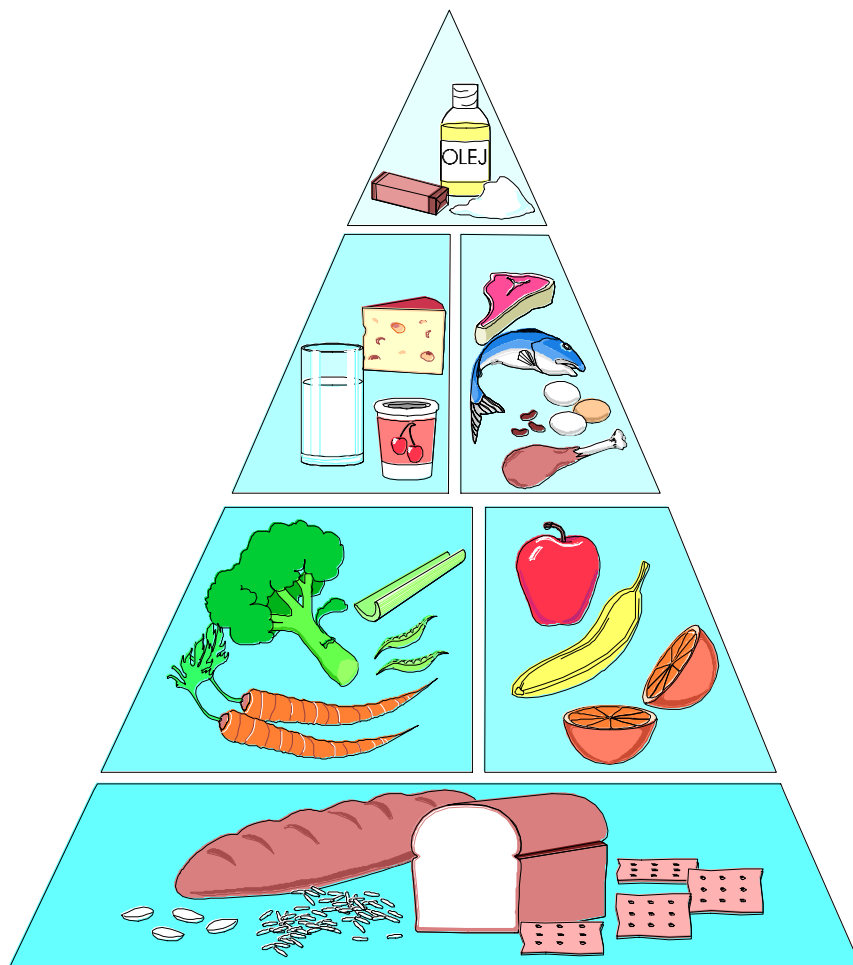
**Protokół** (oryginał) należy przesłać listem poleconym do właściwej komisji okręgowej w ciągu siedmiu dni od zakończenia eliminacji szkolnych.

### **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](mailto:kontakt@owoz.pl) lub telefonicznie: 48 606646460.
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