



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



**REGULAMIN
XXXI Olimpiady
Wiedzy o Żywieniu
rok szkolny 2026/2027**





Ministerstwo Edukacji Narodowej

Olimpiada Wiedzy o Żywieniu jest współfinansowana ze środków Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach zadania: *"Organizacja i przeprowadzenie olimpiad i turniejów tematycznych związanych z wybraną dziedziną wiedzy w latach szkolnych 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028"*, Umowa nr MEN/2025/DKZ/1203 z dnia 25.08.2025



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: owz.koordinator@pum.edu.pl
tel. 91 466 16 44
<https://owoz.pl/>

Spis treści

1. Wstęp Przewodniczącego Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu...	4
2. Regulamin Olimpiady Wiedzy o Żywieniu	6
3. Załącznik nr 1	
- Harmonogram i program Olimpiady Wiedzy o Żywieniu	18
- Program merytoryczny Olimpiady Wiedzy o Żywieniu	19
- Tematyka wiodąca XXX edycji Olimpiady Wiedzy o Żywieniu	21
- Literatura dotycząca tematyki wiodącej.....	21
- Literatura obowiązkowa do XXX edycji Olimpiady Wiedzy o Żywieniu	21
- Literatura nieobowiązkowa dotycząca podstawowych i stosowanych aspektów żywności i żywienia	22
4. Załącznik nr 2 - Wykaz okręgów i skład Komisji Okręgowych Olimpiady Wiedzy o Żywieniu	25
5. Załącznik nr 3 - Skład Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu....	27
6. Załącznik nr 4 - Uprawnienia laureatów i finalistów dotyczące zwolnienia z postępowania kwalifikacyjnego na wyższe uczelnie	29
7. KLAUZULA INFORMACYJNA	33



Szczecin, dnia 30 czerwca 2026 r.

P.T. Nauczyciele ponadpodstawowych szkół zawodowych
i ogólnokształcących

Szanowni Państwo,

To już po raz trzydziesty pierwszy mamy zaszczyt i przyjemność zaprosić Państwa do udziału w Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu.

Organizatorem Olimpiady Wiedzy o Żywieniu jest Pomorski Uniwersytet Medyczny w Szczecinie we współpracy ze Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Zespołem Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie.

Finał XXXI Olimpiady Wiedzy o Żywieniu zostanie rozegrany w gościnnych progach Szkoły Główny Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Przypominamy, że zgłoszenie udziału szkoły w Olimpiadzie należy w formie skanu przesłać do właściwego okręgu pocztą elektroniczną do **30 września** br. Eliminacje szkolne powinny się odbyć w **II dekadzie października (do 20 dnia miesiąca)**, a protokół z ich przebiegu wraz z oryginałem zgłoszenia powinny zostać przesłane na adres odpowiedniej Komisji Okręgowej przesyłką pocztową do końca tegoż miesiąca. Planowany termin rozgrywania etapu okręgowego to **04 i 07 grudnia 2026 r.**, a etapu centralnego to **17-19 marca 2027 r.**

W roku 2026/2027 jako temat przewodni Olimpiady wybraliśmy **otyłość i epidemię nadwagi** – zagadnienia coraz bardziej istotne w kontekście zdrowia publicznego. Otyłość traktowana jest przez Światową Organizację Zdrowia, jako choroba przewlekła, a nadwaga jako globalna epidemia XXI wieku.

W Polsce z nadmierną masą ciała zmaga się ponad połowa dorosłych Polaków, przy czym otyłość dotyczy już niemal co czwartej osoby. Jesteśmy przekonani, że pogłębiona analiza tego zagadnienia pozwoli uczestnikom Olimpiady zdobyć nie tylko wiedzę teoretyczną, ale również umiejętność krytycznego myślenia i dokonywania świadomych wyborów żywieniowych, chroniąc się przed otyłością i nadwagą.

I zgodnie z tradycją naszej Olimpiady przygotowujemy kolejny tomik Biblioteczki Olimpiadowej poświęcony tym zagadnieniom, aby ułatwić przygotowanie się do udziału w tegorocznej Olimpiadzie. Oddając w Państwa ręce niniejszą książeczkę przygotowaną przez ekspertów reprezentujących środowiska akademickie i edukacyjne, a wydaną przez Wydawnictwo Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie, chcemy zawrzeć najważniejsze informacje dotyczące holistycznej analizy problemu otyłości i nadwagi. Mamy nadzieję, że publikacja ta stanie się cennym źródłem wiedzy nie tylko dla uczniów przygotowujących się do kolejnych etapów Olimpiady, ale także dla nauczycieli, dietetyków oraz wszystkich osób



zainteresowanych świadomym i odpowiedzialnym odżywianiem oraz dbaniem o prawidłową masę ciała.

Serdecznie dziękujemy wszystkim, którzy na różnych etapach wspierają organizację Olimpiady – nauczycielom, dyrekcjom szkół, instytucjom naukowym, sponsorom oraz uczestnikom i laureatom – to dzięki Państwu od trzydziestu jeden lat możemy z sukcesem realizować naszą misję edukacyjną.

Z wyrazami szacunku i życzeniami sukcesów w odkrywaniu pasji do nauk o żywieniu.

Prof. dr hab. Izabela Gutowska

Przewodnicząca
Komitetu Głównego Olimpiady

dr Adam Grzegorzółka

Zastępca Przewodniczącej
Komitetu Głównego Olimpiady

**dr hab. Małgorzata Drywień,
prof. SGGW**

Zastępca Przewodniczącej
Komitetu Głównego Olimpiady

dr Małgorzata Stańczyk-Dunaj

Koordynator 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 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 Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego, ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa, tel. 22 59 31 000, e-mail: rektor@sggw.edu.pl oraz Zespołem Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie, ul. Gen. J. Sowińskiego 3, tel. 91 433-35-04, e-mail: kontakt@owoz.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. 91 433-35-04 (sekretariat), e-mail: owz.koordynator@pum.edu.pl tel: 91 466-16-64 (Koordynator olimpiady); e-mail: kontakt@owoz.pl; strona: <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 – działa w imieniu organizatora olimpiady, który 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, 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 3 najlepszych uczniów danej szkoły (spośród tych, którzy uzyskali co najmniej 80% punktów możliwych do zdobycia w I etapie (szkolnym)).
- Szkolne Komisje Konkursowe w ciągu siedmiu dni od zakończenia eliminacji szkolnych wysyłają do Komisji Okręgowej protokoły wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do II etapu olimpiady.
- W przypadku nagłych okoliczności uniemożliwiających udział uczestnika z danej szkoły w zawodach II stopnia (etap okręgowy) Szkolna Komisja Konkursowa może wyznaczyć uczestnika zastępującego, który uplasował się na kolejnym najwyższym miejscu w eliminacjach szkolnych i spełnił minimum punktowe określone regulaminem. O zaistniałym fakcie należy pisemnie poinformować Komisję Okręgową najpóźniej na 24 godziny przed rozpoczęciem eliminacji okręgowych.

4.1.4. **Zawody II stopnia.**

- Eliminacje okręgowe są organizowane przez właściwe Komisje Okręgowe
- 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 on-line organizowanego przez CET PUM, 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-nauczyciel przedmiotów zawodowych laureata 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, a w przypadku równej liczby punktów za test- liczba punktów uzyskanych w II etapie Olimpiady.
- 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 zajętym 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 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, 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 lub mailem na adres wskazany przez Uczestnika.
- 6.6. Wgląd do pracy jest możliwy tylko po wcześniejszym złożeniu pisemnego wniosku do przewodniczącego Komitetu Głównego w terminie 7 dni roboczych po ogłoszeniu wyników. Wgląd odbywa się w siedzibie Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu. Nie wydaje się jakichkolwiek form kopii pracy.

- 6.7. W czasie wglądu do pracy stosuje się wewnętrzne zasady ustalone przez Komitet Główny Olimpiady

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 4), na mocy uchwał senatów poszczególnych uczelni, podjętych zgodnie z przepisami ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U. nr 164, poz. 1365, z późn. zm.).
- 8.4. Potwierdzeniem uzyskania uprawnień oraz statusu laureata i finalisty jest zaświadczenie, którego wzór stanowi załącznik do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz.U. nr 13, poz. 125, z późn. zm.).



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

Rozdział IV – Olimpiada międzynarodowa

§ 9. Udział uczniów w olimpiadzie międzynarodowej

9.1 Nie przewiduje się udziału 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:

XXX (rok szkolny 2025/2026)	
Tematyka wiodąca	Żywność wysoko przetworzona
Etap szkolny	II dekada października 2025 r.
Etap okręgowy	05 i 08 grudnia 2025 r.
Etap centralny	25-27 marca 2026 r. (środa, czwartek, piątek)
XXXI (rok szkolny 2026/2027)	
Tematyka wiodąca	Otyłość i epidemia nadwagi
Etap szkolny	II dekada października 2026 r. (do 20 dnia miesiąca)
Etap okręgowy	04 i 07 grudzień 2026 r.
Etap centralny	17-19 marca 2027 r. (środa, czwartek, piątek)
XXXII (rok szkolny 2027/2028)	
Tematyka wiodąca	Zaburzenia odżywiania i mity dietetyczne w dobie social mediów
Etap szkolny	II dekada października 2027 r.
Etap okręgowy	03 i 06 grudzień 2027 r.
Etap centralny	29-31 marca 2028 r. (środa, czwartek, piątek)

- 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 do 31 grudnia.

Program merytoryczny Olimpiady Wiedzy o Żywieniu **Edycja 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028**

- 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 w obliczu lawinowo rozprzestrzeniających się chorób dietozależnych, których celem jest inwestowanie w zdrowie społeczeństwa poprzez promowanie zdrowych nawyków żywieniowych.
- 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. Żywność wysoko przetworzona.
 2. Otyłość i epidemia nadwagi.
 3. Zaburzenia odżywiania i mity dietetyczne w dobie social mediów.

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.

Tematyka wiodąca XXXI edycji Olimpiady Wiedzy o Żywieniu (edycja 2026/2027)

Otyłość i epidemia nadwagi

Wpływ nieprawidłowych zachowań dietetycznych na zdrowie i rozwój chorób cywilizacyjnych (cukrzyca, choroby układu krążenia, choroby autoimmunologiczne, nowotwory) ze szczególnym uwzględnieniem nadwagi i otyłości.

Literatura dotycząca tematyki wiodącej XXXI edycji olimpiady

1. Brytek-Matera A.: Zaburzenia odżywiania. PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Warszawa 2021.
2. Czepczor-Bernat K., Brytek-Matera A.: Psychologiczne aspekty nadwagi i otyłości. Teoria i praktyka. Wyd. Difin, 2019.
3. Gawęcki J., Jeszka J. (red.): Energia w żywności i żywieniu. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2015.
4. Gutkowska K., Czarniecka-Skubina, Hamułka J. (red.): Junior-Edu-Żywiene – wybrane zagadnienia edukacji żywieniowej. Wyd. SGGW, 2023, Warszawa https://jez.edu.pl/wp-content/uploads/2023/06/JEZ_CALOSC_24-05.pdf
5. Koziół-Kozakowska A. (red.). Dietoterapia otyłości dzieci i młodzieży. Podejście interdyscyplinarne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2026.
6. Mamcarz A.: Medycyna stylu życia. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2018.
7. Osiński W.: Nadwaga i otyłość. Aktywność fizyczna w profilaktyce i terapii. PZWL, Warszawa 2016.
8. Ostrowska L., Bogdański P., Mamcarz A. Otyłość i jej powikłania. PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Warszawa 2024.
9. Profilaktyka i leczenie otyłości u osób dorosłych. Raport NIK, LRZ.430.3.2023 Nr ewid. 99/2023/P/23/080/LRZ. Link: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclclefindmkaj/https://www.nik.gov.pl/plik/id_28874,vp,31705.pdf
10. Suchodolska P., Orkusz P.: Otyłość-przyczyny, rodzaje, leczenie, skutki. Nauki Inżynierskie i Technologie. Tom 4, nr 32, 2018. Adres dostępu on-line: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclclefindmkaj/https://dbc.wroc.pl/Content/102026/Suchodolska_Orkusz_Otylosc_przyczyny_rodzaje_leczenie_sutki_2018.pdf
11. Włodarek D., Lange E. (Red.) Współczesna dietoterapia. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Wyd.II, Warszawa 2023.

Literatura obowiązkowa do XXXI 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. 12. 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.
5. Guzik M., Jastrzębska E., Kozik R., Matuszewska R., Pyłka-Gutowska E., Zamachowski W.: Biologia na czasie 1. (zakres rozszerzony). Nowa Era, Warszawa 2015.
6. Kmiołek A.: Organizacja produkcji gastronomicznej. WSiP, 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. Kołłajtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część VI. Zasady żywienia. Wyd. Format AB, Warszawa 2017.
10. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H.: Zasady żywienia. Planowanie i ocena. WSiP, Warszawa 2013.
11. Litwin M., Styka-Wlazło Sz., Szymońska J.: To jest chemia 1. (zakres rozszerzony). Chemia ogólna i nieorganiczna. Nowa Era, Warszawa 2015.
12. Litwin M., Styka-Wlazło Sz., Szymońska J.: To jest chemia 2. (zakres rozszerzony). Chemia organiczna. Nowa Era, Warszawa 2014.
13. Gawęcki J.: Energia w żywności i żywieniu. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2015.
14. Szajna R., Ławniczak D.: Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 1. WSiP, Warszawa, 2017
15. Szajna R., Ławniczak D.: Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 2. WSiP, Warszawa, 2015
16. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: Usługi kelnerskie. Podręcznik do nauki zawodu kelner. WSiP, Warszawa, 2015

Literatura nieobowiązkowa dotycząca podstawowych i stosowanych aspektów żywności i żywienia

1. Brzozowska A., Gawęcki J. (red.): Woda w żywieniu i jej źródła. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. 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.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2022.
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., Roszkowski W. (red.): Żywnienie u progu i u schyłku życia. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2013.
19. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2023.
20. Gawęcki J., Pikul J., (red.): Produkty mleczne. Technologia i rola w żywieniu człowieka. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2018.
21. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2022.
22. Gutowska I., Gawęcki J. (red.): Współczesne oblicze cukrzycy i jej leczenie. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego, Szczecin 2020.
23. Gutowska I., Gawęcki J. (red.): Nadciśnienie tętnicze – interdyscyplinarne podejście. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego, Szczecin 2021.
24. Gutowska I., Grzegorzówka A. (red.): Żywność wspierająca odporność. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego, Szczecin 2024.
25. Gutowska I., Grzegorzówka A. (red.): Żywność wysokoprzetworzona. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego, Szczecin 2025.
26. Rychlik, E., Stoś, K., Woźniak, A., Mojska, H. (red.). Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH-Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa 2024. Online: <https://ncez.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2025/02/Normy-spozycia-dla-populacji-polski-30-07.pdf>
27. Talerz zdrowego żywienia. Narodowe Centrum Edukacji Żywnieniowej: online: https://ncez.pzh.gov.pl/author/admin_mk/
28. Dłużewska A., Leszczyński K.: Ogólna technologia żywności. WN-T, Warszawa 2013.
29. Sikorski Z.E., Staroszczyk H. (red.): Chemia żywności, PWN, Warszawa 2017.
30. Solomon E.P., Berg L.R., Martin D.W.: Biologia. Wyd. Multico, Warszawa 2019.
31. Świdorski F. (Red.): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wydawnictwo Naukowe PWN, WNT. Warszawa 2018.
32. Gutowska I., Grzegorzówka A., Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, zeszyt 23.: Żywność wysokoprzetworzona. Wydawnictwo PUM 2025
33. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2026 r. poz. 197).



Załącznik nr 2

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

Lp.	Siedziba okręgu – adres, telefon	Województwa należące do okręgu
1	GDYNIA Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych 81-222 Gdynia, ul. Morska 77 Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej tel.: tel./fax. 58 620-12-89 e-mail: e.andrzejczyk@zshg.edu.gdynia.pl	Kujawsko-Pomorskie, Pomorskie Przewodniczący KO: dr inż. Dorota Łoboda Sekretarz KO: mgr inż. Ewelina Andrzejczyk
2	GLIWICE Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Nr 1 44-100 Gliwice, ul. Kozielska 1 Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej tel.: 32 231-52-36 e-mail: mazur@ckziu.gliwice.pl	Śląskie Przewodniczący KO: dr Katarzyna Wytyczak Sekretarz KO: mgr Ewa Mazur-Racis
3	JELEŃ GÓRA Zespół Szkół Technicznych i Branżowych im. Stanisława Staszica „Handlówka”, ul. 1 Maja 39/41, 58-500 Jelenia Góra Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej tel. 535-927-318; e-mail: gdziekan25@gmail.com	Dolnośląskie, Opolskie, Lubuskie* Przewodniczący KO: dr inż. Karolina Semeriak- Siecla Sekretarz KO: mgr inż. Małgorzata Dziekan
4	KRAKÓW Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 30-523 Kraków, ul. Zamojskiego 6 Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej tel.: 12 656-04-04, 519-875-576 e-mail: zsgnr2@poczta.onet.pl, ewakonieczna39@wp.pl	Małopolskie Przewodniczący KO: dr hab. Magdalena Franczyk-Żarów Sekretarz KO: mgr inż. Ewa Konieczna
5	LUBLIN Zespół Szkół Nr 5 20-854 Lublin, ul. Elsnera 5 Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej tel.: 81 740-40-19, 661-537-954 e-mail: monika.milczak@zs5.lublin.eu	Lubelskie, Świętokrzyskie Przewodniczący KO: dr inż. Agnieszka Malik Sekretarz KO: dr Monika Milczak
6	POZNAŃ Zespół Szkół Gastronomicznych 60-326 Poznań ul. Podkomorska 49 Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej tel. 693-424-332 e-mail: agnblaszczyk@interia.pl	Wielkopolskie Przewodniczący KO: dr hab. Anna Jędrusek-Golińska Sekretarz KO: mgr inż. Agnieszka Błaszczyk



7	RZESZÓW Zespół Szkół nr 3 im. Tadeusza Ryłskiego 35-205 Rzeszów, ul. Warszawska 20 Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej tel.: 17 748-31-00, 601 257 557 e-mail: aniaulan@interia.pl	Podkarpackie Przewodniczący KO: dr inż. Tomasz Cebulak Sekretarz KO: mgr inż. Anna Ulan
8	SZCZECIN Zespół Szkół Nr 6 im. M. Reja 70-236 Szczecin, ul. Sowińskiego 3 Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej tel.: 91 433-35-04; 607-567-177; e-mail: boguslawa.peciak@zs6.szczecin.pl	Zachodniopomorskie, Lubuskie* Przewodniczący KO: dr hab. inż. Małgorzata Szewczuk – profesor ZUT Sekretarz KO: Bogusława Pęciak
9	BIAŁYSTOK Zespół Szkół Gastronomicznych 15-702 Białystok, ul. Knyszyńska 12 Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej tel.: 793 702 569, 85 651-38-54 e-mail: m.adasiewicz@zsg.bialystok.pl	Warmińsko – Mazurskie, Podlaskie Przewodniczący KO: dr hab. n. zdr. Małgorzata Elżbieta Zujko Sekretarz KO: mgr inż. Milena Adasiewicz
10	ŁÓDŹ Zespół Szkół Gastronomicznych 90-357 Łódź ul. Sienkiewicza 88 Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej tel. 504 395 104 e-mail: ninakrysztofiak@zsg.elodz.edu.pl	Łódzkie Przewodniczący KO: dr inż. Marta Jeruszka-Bielak Sekretarz KO: mgr Nina Krysztofiak
11	WARSZAWA Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. E. Pijanowskiego 00-680 Warszawa, ul. Poznańska 6/8 Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej tel. 664-94-60-04 e-mail: d.zareba@admzsg.edu.pl	Mazowieckie Przewodniczący KO: dr inż. Elżbieta Wierzbicka Sekretarz KO: dr Dorota Zaręba

* Szkoły z województwa lubuskiego zgłaszają udział uczniów w olimpiadzie do Komisji Okręgowej z siedzibą w Jeleniej Górze lub Poznaniu lub Szczecinie.

Ze względów logistycznych szkoły mogą zgłosić się do innego okręgu powiadamiając wcześniej Sekretarza Okręgu macierzystego.



Załącznik nr 3

SKŁAD KOMITETU GŁÓWNEGO OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU

Przewodnicząca:

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. Krystyna Gutkowska - Dyrektor Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, Kierownik Zakładu Badań Konsumpcji na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Zastępcy przewodniczącego:

dr hab. Małgorzata Ewa Drywień, prof. SGGW – Kierownik Katedry Żywienia Człowieka w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

dr n. med. Adam Grzegorzówka – dyrektor Zespołu Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie, były koordynator i przewodniczący Olimpiady, nauczyciel dyplomowany biologii, nauczyciel akademicki.

Koordynator:

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. Ewa Czarniecka-Skubina – kierownik Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Wydział Żywienia Człowieka, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

prof. dr hab. Joanna Kobus-Cisowska- samodzielny pracownik Katedry Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

dr hab. inż. Małgorzata Szewczuk, prof. ZUT – profesor w Katedrze Nauk o Zwierzętach Monogastrycznych, Wydział Biotechnologii i Hodowli Zwierząt, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

dr n. med. Wojciech Żwierzeło – adiunkt w Zakładzie Chemii Medycznej Wydziału Farmacji, Biotechnologii Medycznej i Medycyny Laboratoryjnej Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie.



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. Marta Skórka-Majewicz – asystent w Zakładzie Chemii Medycznej Wydziału Farmacji, Biotechnologii Medycznej i Medycyny Laboratoryjnej Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie.

dr inż. Marta Jeruszka-Bielak - adiunkt badawczo-dydaktyczny, Katedra Żywienia Człowieka, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

dr inż. Elżbieta Wierzbicka - adiunkt badawczo-dydaktyczny, Katedra Żywienia Człowieka, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

dr inż. Anna Bogacka – adiunkt w Katedrze Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka, Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

mgr inż. Halina Limanówka – emerytowany nauczyciel kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

mgr inż. Bogusława Pęciak – emerytowany nauczyciel kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie

mgr inż. Iwona Potrykus – dyplomowany nauczyciel kształcenia ogólnego w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie, na członka Komitetu Głównego

mgr inż. Łukasz Małecki – wicedyrektor, 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

tel. 91 4333-504

Koordynator olimpiady, tel. 91 466-16-44; email: owz.koordynator@pum.edu.pl

e-mail: kontakt@owoz.pl

<https://owoz.pl/>

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 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

10. Pomorski Uniwersytet Medyczny

- Laureaci eliminacji centralnych: - każdy kierunek, a kierunek lekarski i stomatologia od naboru 2031/32
- Finałiści eliminacji centralnych:- każdy kierunek na Wydziale Nauk o Zdrowiu

11. 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

12. Śląski Uniwersytet Medyczny w Katowicach

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

13. Uniwersytet Jagielloński w Krakowie

- Laureaci i finałiści 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.

14. Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie

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

15. Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu

- Laureaci i finałiści 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).

16. Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie

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

17. Uniwersytet Łódzki

- Laureaci i finałiści 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

18. Uniwersytet Medyczny w Białymstoku

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

Kierunek: techniki dentystyczne, kosmetologia i wszystkie kierunki na Wydziale Nauk o Zdrowiu

19. 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

20. 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

21. Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach

- Laureaci i finaliści eliminacji centralnych
Kierunek: dietetyka

22. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

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

23. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

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

24. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

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

25. Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach

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

26. 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

27. Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

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

28. Uniwersytet Rzeszowski w Rzeszowie

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



29. Uniwersytet Szczeciński

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

30. Uniwersytet Śląski

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

31. Uniwersytet Techniczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy

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

32. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

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

33. 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)

34. Uniwersytet Wrocławski

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

35. 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



KLAUZULA INFORMACYJNA **dotycząca przetwarzania danych osobowych uczestników XXXI** **Olimpiady Wiedzy o Żywieniu**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 oraz – w odniesieniu do danych osobowych rodziców/opiekunów prawnych, a także danych osobowych niepełnoletniego uczestnika pozyskanych przez Administratora za pośrednictwem rodzica/opiekuna prawnego lub szkoły, a nie bezpośrednio od uczestnika – art. 14 ust. 1 i 2 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, dalej: „RODO”) informujemy, że:

uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, dalej: „RODO”) informujemy, że:

1. Administrator danych osobowych

Administratorem danych osobowych uczestników, ich rodziców/opiekunów prawnych oraz nauczycieli/opiekunów szkolnych biorących udział w XXXI Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu (dalej: „Olimpiada”) jest Pomorski Uniwersytet Medyczny w Szczecinie, ul. Rybacka 1, 70-204 Szczecin, NIP: 852-000-67-57, REGON: 000288886 (dalej: „PUM” lub „Administrator”), jako organizator Olimpiady, w imieniu którego – na podstawie udzielonego upoważnienia/pełnomocnictwa – działa Komitet Główny Olimpiady Wiedzy o Żywieniu z siedzibą w Szczecinie przy ul. Gen. J. Sowińskiego 3, 70-236 Szczecin (dalej: „Komitet Główny”), realizujący w praktyce czynności organizacyjne związane z przeprowadzeniem Olimpiady, w tym zbieranie i przetwarzanie zgłoszeń oraz dokumentowanie przebiegu zawodów.

Szczecin przy ul. Gen. J. Sowińskiego 3, 70-236 Szczecin (dalej: „Komitet Główny”), realizujący w praktyce czynności organizacyjne związane z przeprowadzeniem Olimpiady, w tym zbieranie i przetwarzanie zgłoszeń oraz dokumentowanie przebiegu zawodów.

Kontakt z Administratorem możliwy jest:

- listownie na adres: Pomorski Uniwersytet Medyczny w Szczecinie, ul. Rybacka 1, 70-204 Szczecin;
- w sprawach organizacyjnych Olimpiady – za pośrednictwem Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywieniu: ul. Gen. J. Sowińskiego 3, 70-236 Szczecin, e-mail: owz.koordinator@pum.edu.pl, tel. 91 466 16 44.

2. Inspektor Ochrony Danych

Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych: e-mail: iod@pum.edu.pl, tel. 91 480 07 90, listownie na adres siedziby Administratora wskazany powyżej, z dopiskiem „Inspektor Ochrony Danych”.

3. Cele i podstawy prawne przetwarzania

Dane osobowe uczestników Olimpiady (oraz – w przypadku uczestników niepełnoletnich – ich rodziców/opiekunów prawnych) przetwarzane są w celu:

- organizacji, przeprowadzenia i udokumentowania poszczególnych etapów Olimpiady (szkolnego, okręgowego i centralnego) zgodnie z Regulaminem Olimpiady Wiedzy o Żywieniu – na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a) RODO



(zgoda osoby, której dane dotyczą, a w przypadku osób niepełnoletnich – zgoda rodzica/opiekuna prawnego) oraz art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w związku z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad;

- olimpiad;
- ogłoszenia i publikacji wyników, list laureatów i finalistów oraz przyznanych tytułów, w tym podania do wiadomości publicznej imienia, nazwiska, szkoły oraz wizerunku laureatów i finalistów – na podstawie odrębnie udzielonej zgody (art. 6 ust. 1 lit. a) RODO);
- wydania zaświadczeń i dyplomów oraz prowadzenia dokumentacji i archiwum Olimpiady (w tym dokumentacji finansowej) – na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w związku z przepisami prawa oświatowego oraz przepisami o rachunkowości i archiwizacji dokumentów;
- tów;
- ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami – na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO (prawnie uzasadniony interes Administratora).

4. Kategorie przetwarzanych danych

Przetwarzane są dane takie jak: imię i nazwisko uczestnika, nazwa i adres szkoły, klasa, dane kontaktowe nauczyciela/opiekuna szkolnego, dane kontaktowe rodzica/opiekuna prawnego (w przypadku osób niepełnoletnich), wyniki uzyskane na poszczególnych etapach zawodów, a w przypadku laureatów i finalistów – również wizerunek utrwalony podczas finału Olimpiady.

5. Źródło pochodzenia danych osobowych

W przypadku, gdy dane osobowe nie zostały pozyskane bezpośrednio od osoby, której dotyczą (dotyczy to w szczególności: danych osobowych rodzica/opiekuna prawnego niepełnoletniego uczestnika, które Administrator pozyskuje za pośrednictwem zgłoszenia dokonanego przez uczestnika lub szkołę, oraz danych osobowych niepełnoletniego uczestnika pozyskanych za pośrednictwem rodzica/opiekuna prawnego lub szkoły zgłaszającej uczestnika do Olimpiady), Administrator informuje, że:

- źródłem danych jest odpowiednio: uczestnik Olimpiady, jego rodzic/opiekun prawny lub szkoła dokonująca zgłoszenia uczestnika do udziału w zawodach;
- nik Olimpiady, jego rodzic/opiekun prawny lub szkoła dokonująca zgłoszenia uczestnika do udziału w zawodach;
- zakres przetwarzanych danych pozyskanych z tych źródeł obejmuje dane wskazane w pkt 4 niniejszej klauzuli (w szczególności imię i nazwisko, dane kontaktowe, nazwę i adres szkoły, klasę);
- dane te przetwarzane są w celach i na podstawach prawnych wskazanych w pkt 3 niniejszej klauzuli.

6. Dobrowolność podania danych

Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednak niezbędne do wzięcia udziału w Olimpiadzie i jej poszczególnych etapach. Niepodanie danych lub niewyrażenie wymaganej zgody uniemożliwia udział w zawodach. Zgoda na przetwarzanie danych może zostać wycofana w dowolnym momencie, bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania dokonanego przed jej wycofaniem.

7. Odbiorcy danych

Dane osobowe mogą być udostępniane:



- podmiotom współorganizującym poszczególne etapy Olimpiady (komisjom szkolnym i okręgowym) w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia zawodów;
- Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Zespołowi Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie jako podmiotom współpracującym przy organizacji Olimpiady;
- Ministerstwu Edukacji Narodowej oraz uczelniom przyznającym laureatom i finalistom uprawnienia rekrutacyjne – w zakresie list laureatów i finalistów;
- podmiotom świadczącym na rzecz Administratora usługi informatyczne, pocztowe i hostingowe, na podstawie zawartych umów powierzenia przetwarzania danych;
- środkiem masowego przekazu, w tym mediom elektronicznym – wyłącznie w zakresie objętym odrębną zgodą na publikację wyników i wizerunku.

Dane osobowe nie są przekazywane do państw trzecich ani organizacji międzynarodowych, nie są przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie podlegają profilowaniu.

8. Okres przechowywania danych

Dane osobowe przechowywane są przez okres niezbędny do przeprowadzenia danej edycji Olimpiady, a następnie – w odniesieniu do dokumentacji laureatów, finalistów oraz prac pisemnych etapu centralnego – przez okres 2 lat, zgodnie z Regulaminem Olimpiady. W zakresie dokumentacji finansowej oraz pozostałej dokumentacji archiwalnej dane przechowywane są przez okresy wynikające z obowiązujących przepisów prawa (w tym przepisów o rachunkowości i instrukcji kancelaryjnej Administratora).

a).

9. Prawa osób, których dane dotyczą

Osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo do:

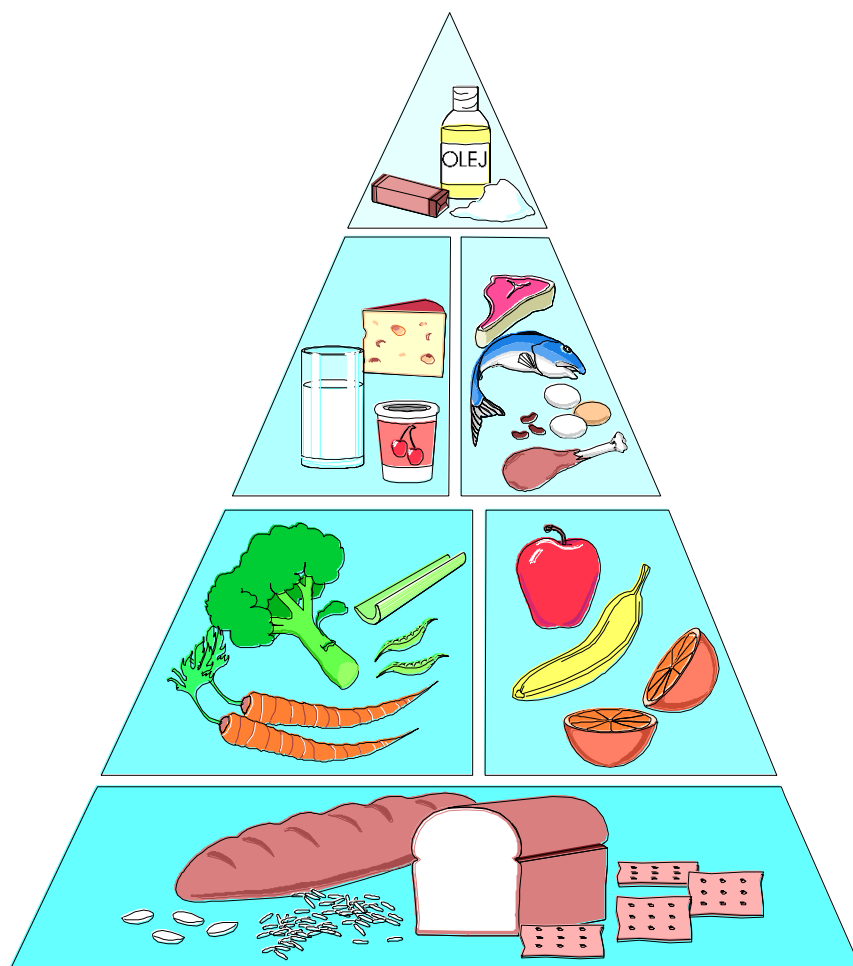
- dostępu do swoich danych osobowych oraz otrzymania ich kopii;
- sprostowania (poprawiania) danych;
- usunięcia danych, ograniczenia przetwarzania danych;
- wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych;
- przenoszenia danych;
- cofnięcia zgody na przetwarzanie danych w dowolnym momencie, bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania dokonanego przed jej cofnięciem;
- wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

10. Zautomatyzowane podejmowanie decyzji

Dane osobowe uczestników nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą podlegały profilowaniu.

11. Sposób ogłaszania wyników

Wyniki poszczególnych etapów Olimpiady mogą być ogłaszane z zastosowaniem indywidualnego kodu/numeru uczestnika, bez podawania imienia, nazwiska i adresu zamieszkania, z zastrzeżeniem listy laureatów i finalistów, która – w zakresie objętym odrębną zgodą – podawana jest do publicznej wiadomości wraz z danymi szkoły i nauczyciela przygotowującego.



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

Jan Gawęcki