

XXIII OLIMPIADA WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI

ORGANIZATOR OLIMPIADY

Organizatorem olimpiady jest Uniwersytet Przyrodniczy (dawniej Akademia Rolnicza) w Poznaniu, ul. Wojska Polskiego 28. Współorganizatorem olimpiady jest Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie, ul. Gen. J. Sowińskiego 3.

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

KOMISJA OKRĘGOWA WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

Siedziba Komisji Okręgowej: KRAKÓW Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków fax: 12 656-04-04. Kontakt: Sekretarz Komisji Okręgowej tel.: 12 656-04-04, 519875576 e-mail: zsgnr2@poczta.onet.pl

Uczestnicy olimpiady

Adresatami i uczestnikami olimpiady są uczniowie polskich szkół ponadgimnazjalnych i ponadpodstawowych dających możliwość uzyskania świadectwa dojrzałości czyli 4 i 5 letnich techników oraz 3 i 4 letnich liceów ogólnokształcących. W olimpiadzie mogą również uczestniczyć uczniowie:

- szkół podstawowych i dotychczasowych gimnazjów, w szczególności realizujący indywidualny program lub tok nauczania, rekomendowani przez szkołę,
- branżowej szkoły I stopnia i klas dotychczasowych zasadniczych szkół zawodowych prowadzonych w branżowych szkołach I stopnia, którzy realizują indywidualny program nauczania lub tok nauczania, rekomendowani przez szkołę.

By wziąć udział w olimpiadzie uczeń powinien zgłosić chęć uczestnictwa w konkursie nauczycielowi, który powinien dokonać formalnego zgłoszenia podopiecznego Szkolnej Komisji Konkursowej, bądź uczeń może zgłosić chęć uczestnictwa w konkursie bezpośrednio tej Komisji. W etapie szkolnym mogą brać udział wszyscy chętni uczniowie, spośród których wyłaniani są reprezentanci do etapu okręgowego.

Laureaci Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności nie mogą w niej startować ponownie.

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.

Organizacja zawodów 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.

HARMONOGRAM OLIMPIADY WIEDZY o ŻYWIENIU i ŻYWNOŚCI

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

Harmonogram zawodów trzech edycji Olimpiady:

Tematyka wiodąca **Produkty mleczne - technologia i rola w żywieniu**

Etap szkolny I dekada listopada 2018 r.

Etap okręgowy 11 stycznia 2019 r.

Etap centralny 28-30 marca 2019 r.

TEMATYKA WIODĄCA XXIII EDYCJI OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI

Produkty mleczne - technologia i rola w żywieniu

1. Początki wykorzystania mleka i przetworów z mleka w żywieniu człowieka.
2. Pozyskiwanie, skład i jakość mleka.
3. Biopreparaty stosowane w mleczarstwie.
4. Rodzaje produktów mleczarskich w Polsce i na świecie.
5. Mleko spożywcze i śmietanka oraz koncentraty mleka.
6. Mleko fermentowane i śmietana.
7. Masło i produkty masłopodobne.
8. Sery podpuszczkowe, twarogowe i topione.
9. Desery mleczne i lody.
10. Serwatka i kierunki jej wykorzystania.
11. Potrawy z mleka i produktów mleczarskich.
12. Wartość odżywcza produktów mlecznych.
13. Rola produktów mleczarskich w żywieniu ludzi zdrowych i chorych.
14. Preparaty zastępujące mleko kobyce, w tym mleka modyfikowane

LITERATURA dotycząca tematyki wiodącej

1. Czarnecka-Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW. Warszawa 2016.
2. Czapski J., Górecka D. (red.): Żywność prozdrowotna. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań, 2014.
3. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010.
4. Gawęcki J. (red.): Białka w żywności i żywieniu. Wyd. AR w Poznaniu, Poznań 2003.
5. Gawęcki J. (red.): Prawda o tłuszczach, Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu, Wyd. AR, Poznań 1996.
6. Gawęcki J., Krejpcio Z. (red.): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. UP w Poznaniu, 2014.
7. Gawęcki J., Pikul J., (red.): Produkty mleczne. Technologia i rola w żywieniu człowieka. Wyd. UP w Poznaniu, 2018.
8. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie u progu i u schyłku życia. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań 2013.
9. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2011.
10. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Wyd. Format AB, Warszawa 2015.
11. Praca zbiorowa: Kucharz gastronom, Vademecum. Rea, Warszawa 2004.
12. Szajewska H., Horwath A. (red.): Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
13. Ziajka S. (red.): Mleczarstwo. Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Olsztyn, 2008.

LITERATURA OBOWIĄZKOWA z zakresu gastronomii, żywności i żywienia

1. Drewniak E., Drewniak T.: Mikrobiologia żywności. WSiP, Warszawa 2015.
2. Dubert F., Kozik R., Krawczyk S., Kula A., Marko-Worłowska M., Zamachowski W.: Biologia na czasie 2. (zakres rozszerzony). Nowa Era, Warszawa 2015.
3. Dubert F., Jurgowiak M., Marko-Worłowska M., Zamachowski W.: Biologia na czasie 3. (zakres rozszerzony). Nowa Era, Warszawa 2015.
4. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część I i II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Wyd. Format AB, Warszawa 2015.
5. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część III. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Wyd. Format AB, Warszawa 2016.
6. Guzik M., Jastrzębska E., Kozik R., Matuszewska R., Pyłka-Gutowska E., Zamachowski W.: Biologia na czasie 1. (zakres rozszerzony). Nowa Era, Warszawa 2015.
7. Jarosz M.: Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Żywnienie Człowieka i Metabolizm, 2016, 43, 2, 77-84.
8. Kmiołek A.: Organizacja produkcji gastronomicznej. WSiP, Warszawa 2015.
9. Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. WSiP, Warszawa 2013.

10. Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 2013.
11. Kołłajtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B.: Żywnienie i usługi gastronomiczne. Część VI. Zasady żywienia. Wyd. Format AB, Warszawa 2017.
12. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2005.
13. Kunachowicz A., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H.: Zasady żywienia. Planowanie i ocena. WSiP, Warszawa 2013.
14. Litwin M., Styka-Wlazło Sz., Szymońska J.: To jest chemia 1. (zakres rozszerzony). Chemia ogólna i nieorganiczna. Nowa Era, Warszawa 2015.
15. Litwin M., Styka-Wlazło Sz., Szymońska J.: To jest chemia 2. (zakres rozszerzony). Chemia organiczna. Nowa Era, Warszawa 2014.
16. Szajna R., Ławniczak D.: Usługi gastronomiczne. WSiP, Warszawa 2015.
17. Zalewski S. (red.): Podstawy technologii gastronomicznej. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 1998.

Czasopisma • Przemysł Spożywczy • Bromatologia i Chemia Toksykologiczna • Problemy Higieny i Epidemiologii • Żywnienie Człowieka i Metabolizm • Przegląd Gastronomiczny • Przegląd Mleczarski

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

Zawody I stopnia.

- Zawody I stopnia są organizowane w szkołach.
- Tematykę i sposób przeprowadzenia eliminacji szkolnych określają Szkolne Komisje Konkursowe w oparciu o elementy treści podstaw programowych i wybranych w danej szkole programów nauczania różnych przedmiotów obejmujących szeroko rozumianą wiedzę o gastronomii, żywieniu i żywności.
- Zadania do etapu szkolnego opracowują Szkolne Komisje Konkursowe.
- Zawody I stopnia polegają na rozwiązaniu testu pisemnego.
- Do II etapu – okręgowego kwalifikuje się co najwyżej 2 najlepszych uczniów danej szkoły (technikum lub liceum) spośród tych, którzy uzyskali co najmniej 80% punktów możliwych do zdobycia w I etapie (szkolnym).
- Szkolne Komisje Konkursowe w ciągu siedmiu dni od zakończenia eliminacji szkolnych wysyłają do Komisji Okręgowej protokół wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do II etapu olimpiady.

Zawody II stopnia.

- Sposób przeprowadzenia II etapu ustala Komitet Główny.
- Eliminacje okręgowe polegają na rozwiązaniu testu, na który składają się zadania z tematyki wiodącej i zadania z zakresu gastronomii, żywności i żywienia. Wykaz zagadnień z tematyki wiodącej oraz literatury dotyczącej tematyki wiodącej, a także literatury obowiązkowej i nieobowiązkowej dotyczącej podstawowych i stosowanych aspektów żywności i żywienia przedstawiono w załączniku nr 2.
- Zadania z zakresu gastronomii, żywności i żywienia obejmują podstawowe wiadomości z nauki o żywieniu i żywności oraz zaawansowaną wiedzę z zakresu biologiczno-chemicznych aspektów żywienia i technologii gastronomicznej z towaroznawstwem, zawartą we wskazanej literaturze dla danej edycji olimpiady, a także podstawowe umiejętności z zakresu gastronomii, w tym sporządzania potraw i napojów, organizacji żywienia i usług gastronomicznych oraz obsługi konsumenta.
- Za rozwiązanie testu można uzyskać do 100 punktów.
- Kryterium decydującym o zakwalifikowaniu do etapu centralnego jest liczba uzyskanych punktów. W przypadku równej liczby punktów o zajętym miejscu decydować będzie większa liczba uzyskanych punktów za zadania przyporządkowania.
- Do III etapu kandydują uczniowie, którzy w etapie okręgowym zdobyli powyżej 80% punktów możliwych do uzyskania. Komitet Główny w uzasadnionych przypadkach może obniżyć kryterium kwalifikacyjne.
- Komisja Okręgowa, najpóźniej w ciągu 5 dni od zakończenia II etapu, przesyła do Komitetu Głównego sprawozdanie wraz z pracami pisemnymi wszystkich kandydatów do etapu centralnego i stosowną dokumentację.

- Szkoła, która jest gospodarzem eliminacji centralnych, może wystawić jednego swojego reprezentanta do tych zawodów bez uprzedniej kwalifikacji.

Zawody III stopnia.

- Eliminacje centralne są organizowane przez Komitet Główny.
- Eliminacje centralne składają się z dwuetapowej części pisemnej wyłaniającej laureatów i finalistów olimpiady oraz części ustnej wyłaniającej zwycięzcę olimpiady.
- Pierwszy etap części pisemnej obejmuje rozwiązanie testu, na który składają się zadania z tematyki wiodącej i zadania z zakresu gastronomii, żywności i żywienia (patrz załącznik nr 2).
- Do drugiego etapu części pisemnej dopuszczonych zostaje 30 uczestników, którzy zdobyli największą liczbę punktów z testu. W przypadku równej liczby punktów o zajętym miejscu decydować będzie liczba uzyskanych punktów za zadania skojarzeniowe. Wszyscy uczestnicy eliminacji centralnych, którzy uzyskali za test minimum 40% punktów możliwych do zdobycia, otrzymują tytuł finalisty olimpiady.
- Drugi etap części pisemnej polega na opracowaniu projektu związanego z produkcją gastronomiczną, planowaniem i oceną żywienia oraz/lub obsługą konsumenta. Laureatami olimpiady zostaje 15 finalistów z największą liczbą uzyskanych punktów w obu etapach części pisemnej eliminacji centralnych (przy równej liczbie punktów decydować będzie większa liczba punktów uzyskanych za rozwiązanie testu).
- Do części ustnej kwalifikuje się 6 laureatów z najwyższą punktacją z obu etapów części pisemnej (przy równej liczbie punktów decydować będzie większa liczba punktów uzyskanych za rozwiązanie testu).
- Część ustna, podczas której zakwalifikowani laureaci walczą o miejsca od pierwszego do szóstego, rozgrywana jest w formie quizu. Zwycięzcą olimpiady zostaje zawodnik, który uzyskał największą liczbę punktów w części pisemnej i ustnej.

Na wszystkich etapach olimpiady:

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

Uprawnienia i nagrody

W klasyfikacji uczestników etapu centralnego olimpiady stosuje się następujące terminy:

- uczestnicy – zawodnicy, którzy za rozwiązanie testu uzyskali wynik poniżej 40% punktów możliwych do zdobycia,
- finaliści – uczestnicy, którzy za rozwiązanie testu uzyskali co najmniej 40% punktów możliwych do zdobycia,
- laureaci – 15 najlepszych spośród finalistów.

Listę uczestników etapu centralnego, w liczbie 50-60 osób, ustala Komitet Główny na podstawie rankingu wyników zawodów okręgowych. Do tego etapu kwalifikowani są zawodnicy, którzy uzyskali najlepsze wyniki w skali kraju i jednocześnie zdobyli co najmniej 50% punktów możliwych do zdobycia podczas zawodów okręgowych.

Uprawnienia laureatów i finalistów, w tym zwolnienie z części pisemnej egzaminu potwierdzającego kwalifikację w zawodzie

określa Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 27 kwietnia 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikację w zawodzie (Dz.U. z 2015 r. nr 93, poz. 673). 7.3. Laureaci i finaliści olimpiady mogą być zwolnieni w części lub w całości z egzaminów wstępnych do szkół wyższych na kierunek zgodny z profilem olimpiady (załącznik nr 5), na mocy uchwał senatów poszczególnych uczelni, podjętych zgodnie z przepisami ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U. nr 164, poz. 1365, z późn. zm.). 7.4. Potwierdzeniem uzyskania uprawnień oraz statusu laureata i finalisty jest zaświadczenie, którego wzór stanowi załącznik do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz

przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz.U. nr 13, poz. 125, z późn. zm.). 7.5. Laureaci i finaliści olimpiady, zależnie od zajętego miejsca, mogą otrzymać nagrody i wyróżnienia.

UPRAWNIENIA LAUREATÓW I FINALISTÓW OLIMPIADY WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI

Uniwersytet Rolniczy w Krakowie => Laureaci eliminacji centralnych do 5 miejsca Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka, jakość i bezpieczeństwo żywności, dietetyka.