

Stosownie do § 6 Uchwały nr 19/2013 z dnia 22.07.2013 r. Zarządu KZSM Zw. Rew. z późn. zm. i § 9 ust. 3 Rozporządzenia MEN z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz.U. z 2020 r. poz.1036) oraz Rozporządzenia MEN z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. z 2019 poz. 373 z późniejszymi zmianami)

**Komitet Główny Olimpiady
uchwała**

**REGULAMIN
OLIMPIADY WIEDZY O MLEKU I MLECZARSTWIE**

**§ 1
ZADANIA I CELE OLIMPIADY**

1. Celem „OLIMPIADY WIEDZY O MLEKU I MLECZARSTWIE” jest realizacja idei olimpiad przedmiotowych w sferze kształcenia zawodowego, a zwłaszcza upowszechnianie wśród uczniów średnich szkół ogólnokształcących i zawodowych, kształcących się w zakresie technologii żywności – ze wskazaniem na przetwórstwo mleczarskie – szlachetnego współzawodnictwa w rozwijaniu uzdolnień i zainteresowań zawodowych, kształtowania postaw innowacyjnych i umiejętności racjonalnej organizacji pracy, podnoszenia wyników nauczania z przedmiotów zawodowych, a także pobudzania zainteresowań i zamiłowania ucznia do zawodu, kształcenia umiejętności wiązania teorii z praktyką oraz zachęcania do czytelnictwa prasy fachowej.
2. Tematyka OLIMPIADY opiera się na obowiązującym w szkołach programie nauczania dla zawodu *technik technologii żywności i technik przetwórstwa mleczarskiego*, przy czym zadania egzaminacyjne OLIMPIADY z zakresu technologii mleczarskiej wykraczają poza podstawy programowe.
Na OLIMPIADZIE w ramach egzaminów: pisemnego, praktycznego i ustnego, sprawdzane są wiadomości i umiejętności zawarte w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu *technik technologii żywności i technik przetwórstwa mleczarskiego* ustalone w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 sierpnia 2019 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu zawodowego oraz egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz. U. z 2019 r. poz. 1707).
Ponadto tematyka OLIMPIADY poszerzona jest o zakres wiedzy dotyczący najnowszych rozwiązań techniczno-technologicznych, warunkujących istotny postęp w przetwórstwie

mleczarskim, oraz o problematykę branżową, wynikającą z akcesji naszego kraju w strukturę Unii Europejskiej.

§ 2 POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. OLIMPIADA jest organizowana dla uczniów średnich szkół wymienionych w § 1 pkt 1 i mogą w niej brać udział uczniowie kształcący się w zawodzie:
 - a) *technik technologii żywności* – numer zawodu 314403 – wg klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego, klasyfikacja właściwa, załącznik do Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. 2019 poz. 316),
 - b) *technik przetwórstwa mleczarskiego* – numer zawodu 314402 – wg klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego, klasyfikacja właściwa, załącznik do Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. 2019 poz. 316).Ponadto w OLIMPIADZIE mogą brać udział uczniowie innych szkół średnich, wykazujący zainteresowania związane z pozyskiwaniem i przetwórstwem mleka.
2. OLIMPIADA odbywa się każdego roku, w terminach ustalanych corocznie przez Komitet Główny OLIMPIADY.
3. OLIMPIADA prowadzona jest w trzech etapach, określonych w niniejszym „Regulaminie” jako zawody stopnia I, II i III (finał). Zawody II i III stopnia mogą być zorganizowane łącznie, jednorazowo w wytypowanej szkole.
4. OLIMPIADĘ organizuje Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew. w Warszawie, przy współudziale instytucji mających swoich przedstawicieli w powołanym Komitecie Głównym OLIMPIADY.
Merytoryczny patronat nad „OLIMPIADĄ WIEDZY O MLEKU I MLE CZARSTWIE” sprawuje Wydział Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.
5. W skład Komitetu Głównego OLIMPIADY wchodzi:
 - Przewodniczący - przedstawiciel Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie,
 - Członkowie
 - 3 nauczycieli akademickich z UWM w Olsztynie,
 - 1 przedstawiciel przemysłu mleczarskiego lub podmiotów pracujących na rzecz przemysłu spożywczego,
 - 3 przedstawicieli szkoły średniej organizującej zawody II i III stopnia,
 - 2 przedstawicieli organizatora.
6. Przewodniczący Komitetu Głównego OLIMPIADY powołuje w trybie roboczym:
 - a) Komitety Okręgowe ze wskazaniem Przewodniczącego Komitetu Okręgowego i właściwości terytorialnej,
 - b) Komisję Oceniającą zawody II oraz III stopnia OLIMPIADY.
W skład Komisji Oceniającej zawody II i III stopnia OLIMPIADY wchodzi jurorzy:

- przewodniczący – superarbiter – Przewodniczący Komitetu Głównego OLIMPIADY
- 3 nauczycieli akademickich z UWM w Olsztynie,
- 1 przedstawiciel przemysłu mleczarskiego lub podmiotów pracujących na rzecz przemysłu spożywczego

7. Do zadań Komitetu Głównego OLIMPIADY należy:

- a) opracowanie listy zadań, pytań i tematów dla uczestników zawodów II i III stopnia OLIMPIADY;
- b) ustalenie formy gwarantującej tajność przygotowanych zadań egzaminacyjnych i tematów zawodów oraz sposobu dostarczenia ich do miejsca przeprowadzanych zawodów II i III stopnia.

§ 3

STRUKTURA EGZAMINU ORAZ FORMY SPRAWDZANIA WIADOMOŚCI I UMIEJĘTNOŚCI NA OLIMPIADZIE WIEDZY O MLEKU I MLECZARSTWIE

INSTRUKCJA – ZASADY

*określające sposób przeprowadzania egzaminów
na etapie pisemnym, etapie praktycznym i etapie ustnym*
na zawodach I, II i III stopnia OLIMPIADY WIEDZY O MLEKU I MLECZARSTWIE

I STOPIEŃ ZAWODÓW

1. I stopień zawodów OLIMPIADY, pozwalający wyłonić reprezentację szkoły, przeprowadza Komisja Szkolna powołana przez Dyrektora Szkoły, będącego jednocześnie Przewodniczącym Komisji.

W skład komisji oprócz Przewodniczącego wchodzi:

- nauczyciel zawodu,
- przedstawiciel szkoły – wychowawca klasy ucznia – będący jednocześnie sekretarzem.

Przewodniczący Komisji Szkolnej:

- a) przygotowuje zadania – tematy zawodów, w których wymagany jest od zawodników zakres i poziom wiedzy oraz umiejętności wystarczających do uzyskania oceny bardzo dobrej na zakończenie nauki przedmiotu w szkole średniej;
- b) ustala formę i sposób przeprowadzenia zawodów, pozwalający na wyłonienie reprezentacji szkoły.

Do zawodów II stopnia zakwalifikowanych zostaje 4 uczniów, którzy uzyskali najwyższą ocenę w zawodach I stopnia w danej szkole.

Przed przystąpieniem do udziału w Olimpiadzie uczeń powinien wypełnić:

- pisemną deklarację zgody na udział w Olimpiadzie,
- zgodę na przetwarzanie danych osobowych,
- oświadczenie o zapoznaniu się z regulaminem Olimpiady,
- zobowiązanie przestrzegania regulaminu Olimpiady.

II STOPIEŃ ZAWODÓW

2. II stopień zawodów OLIMPIADY przeprowadza Komisja Oceniająca powołana przez Przewodniczącego KOMITETU GŁÓWNEGO OLIMPIADY (§ 2 pkt. 6). Reprezentacja każdej ze szkół uczestniczących w II stopniu zawodów OLIMPIADY bierze udział w egzaminie w formie testu pisemnego. Test składa się z 45 zadań zamkniętych, z których każde zawiera cztery odpowiedzi do wyboru, a tylko jedna z nich jest prawidłowa. Każde zadanie wycenione jest na 1 punkt. Egzamin testowy trwa 45 minut, licząc od momentu rozdania arkuszy i ogłoszenia rozpoczęcia egzaminu. Zadania na zawodach II stopnia OLIMPIADY są jednolite dla wszystkich uczestników.

Pytania egzaminacyjne w teście podczas II stopnia zawodów OLIMPIADY spełniają zakres zadań sprawdzających wiadomości i umiejętności, właściwy dla kwalifikacji w zawodzie *technik technologii żywności* oraz *technik przetwórstwa mleczarskiego*, zgodnych ze standardem wymagań egzaminacyjnych dla zawodów, ustalonych w Rozporządzeniu wskazanym we wstępie. Jednakże zadania dotyczące mleczarstwa, tj. surowce i materiały pomocnicze, technologia, mikrobiologia, analityka oraz aparatura mleczarska, przygotowywane są w zakresie poszerzonym ponad programowe wymagania standardowe.

Uczestnicy zawodów II stopnia, wchodząc na salę egzaminacyjną, okazują dokument potwierdzający tożsamość, a następnie zajmują miejsca ustalone przez Komisję Oceniającą. Podczas egzaminu każdy uczestnik pracuje przy osobnym stoliku. Stoliki ustawione są w jednym kierunku, w odległości zapewniającej samodzielność pracy.

Przewodniczący Komisji Oceniającej (jury) lub osoba przez niego upoważniona informuje uczestników zawodów o sposobie przeprowadzenia egzaminu.

Uczestnik zawodów II stopnia, ażeby zostać finalistą, tzn. uczestniczyć w zawodach III stopnia OLIMPIADY, musi uzyskać co najmniej 30% z 45 punktów możliwych do zdobycia podczas egzaminu na II stopniu zawodów OLIMPIADY. Drużyna z danej szkoły w zawodach III stopnia OLIMPIADY nie może liczyć więcej niż 3 osoby. Uczestnicy zawodów II stopnia z danej szkoły, którzy otrzymali największą liczbę punktów (co najmniej 30% ogólnej liczby punktów) i zostali sklasyfikowani na miejscach 1-3 w swojej szkole, przechodzą do finału, tj. zawodów III stopnia. II stopień OLIMPIADY ma na celu wyłonienie reprezentacji szkoły składającej się z 3 najlepszych uczestników.

III STOPIEŃ ZAWODÓW – FINAŁ

3. III stopień zawodów OLIMPIADY przeprowadza Komisja Oceniająca powołana przez Przewodniczącego KOMITETU GŁÓWNEGO OLIMPIADY (§ 2 pkt. 6). Zawody III stopnia OLIMPIADY WIEDZY O MLEKU I MLE CZARSTWIE obejmują trzy etapy egzaminu:
 - a) etap pisemny,
 - b) etap praktyczny,
 - c) etap ustny.

Etap pisemny i praktyczny nie są przeprowadzane tego samego dnia OLIMPIADY, co etap ustny.

4. Uczestnicy zawodów III (finału) stopnia wchodząc na salę egzaminacyjną okazują dokument potwierdzający tożsamość, a następnie zajmują w sali miejsca ustalone przez Komisję Oceniającą. Podczas etapu pisemnego i praktycznego egzaminu każdy uczestnik pracuje przy osobnym stoliku. Stoliki ustawione są w jednym kierunku, w odległości zapewniającej samodzielność pracy.
Przewodniczący Komisji Oceniającej (jury) lub osoba przez niego upoważniona informuje przed każdym etapem egzaminu, tj. pisemnym, praktycznym i ustnym, o sposobie przeprowadzenia egzaminu.
5. **Etap pisemny** przeprowadzany jest w formie testu składającego się z 50 zadań zamkniętych, zawierających cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa.

W tym etapie pisemnym uczestnicy OLIMPIADY będą rozwiązywać zadania sprawdzające wiadomości i umiejętności właściwe dla kwalifikacji w zawodzie *technik technologii żywności* i *technik przetwórstwa mleczarskiego* zawarte w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, ustalone w Rozporządzeniu wskazanym na wstępie, jednakże zadania z dziedziny mleczarstwa, tj. surowce i materiały pomocnicze, technologia, mikrobiologia, analityka, aparatura mleczarska, w zakresie poszerzonym ponad wymagania programowe szkoły średniej.

Każde zadanie wycenione jest na 1 punkt, a uczestnik OLIMPIADY z etapu pisemnego może osiągnąć maksymalnie 50 punktów.

Kolejność rozwiązywania zadań jest dowolna.

Odpowiedzi na poszczególne zadania należy zaznaczyć na karcie odpowiedzi, którą stanowi jedna strona na kartce formatu A4 z wydrukowanymi tabelami, zawierającymi numery zadań odpowiadających zadaniom z arkusza egzaminacyjnego, z układem kratek A, B, C, D do zaznaczania odpowiedzi.

Czas trwania etapu pisemnego wynosi 120 minut, licząc od momentu rozdania arkuszy i ogłoszenia rozpoczęcia egzaminu.

6. **Etap praktyczny** przeprowadzany jest w formie pisemnej, a polega na opracowaniu projektu realizacji określonych prac wynikających z zadania o treści ogólnej z dziedziny przemysłu mleczarskiego. W ramach projektu uczeń ma do rozwiązania 6 zadań cząstkowych – problemów – dotyczących jednego zagadnienia ogólnego.
Podczas tego etapu praktycznego sprawdzane są umiejętności rozwiązywania problemów zawodowych o charakterze „łączenia teorii z praktyką”, właściwych dla zawodu *technik technologii żywności* i *technik przetwórstwa mleczarskiego*, z zakresu przemysłu mleczarskiego, tematycznie poszerzone ponad standardowe wymagania programowe szkoły średniej.

Uczestnik OLIMPIADY z etapu praktycznego może osiągnąć maksymalnie 180 punktów.

Czas trwania etapu praktycznego wynosi 180 minut, licząc od momentu rozdania arkuszy i ogłoszenia rozpoczęcia egzaminu.

7. **Etap ustny** zawodów III stopnia OLIMPIADY dotyczy zagadnień związanych z przetwórstwem mleka w trzech kategoriach:

- surowce i materiały pomocnicze oraz mikrobiologia i analityka mleczarska,
- technologia mleczarska,
- aparatura przemysłu mleczarskiego i zasady BHP.

Każdy uczestnik wybiera losowo trzy pytania do odpowiedzi ustnych z przygotowanego na osobnych kartkach zestawu – z każdej kategorii po jednym. Odpowiedź na jedno pytanie ustne nie może przekroczyć 2 minut, mierząc czas od zakończenia odczytywania treści pytania, ale jednocześnie musi się rozpocząć nie później niż po 30 sek. od chwili ukończenia jego odczytywania.

Odpowiedzi ustne są oceniane przez 5 jurorów, poprzez podniesienie tabliczki z przyznaną notą punktów bezpośrednio po ukończeniu odpowiedzi przez uczestnika OLIMPIADY. Dwie skrajne oceny są odrzucane, a końcową liczbę punktów za udzieloną odpowiedź stanowi suma not 3 członków Komisji Oceniającej. Każde pytanie ustne jest oceniana w skali 0 – 10 przez każdego jurora.

Przykład:

zadanie cząstkowe X

- juror I	- ocena 6	}	<i>suma punktów oceny: 18</i>
- juror II	- ocena 5		
- juror III	- ocena 7		
- juror IV	- ocena 4 – skrajna		
- juror V	- ocena 8 – skrajna		

Uczestnik OLIMPIADY z etapu ustnego może osiągnąć maksymalnie 90 punktów.

8. Podczas etapów pisemnego i praktycznego zawodów III stopnia OLIMPIADY odpowiedzi uczestników są kodowane, w związku z tym każdy uczestnik egzaminu otrzymuje:

Etap pisemny	Etap praktyczny
<ul style="list-style-type: none"> - dużą kopertę formatu A4; - małą kopertę formatu A6, wewnątrz z czystą kartką papieru; - arkusz egzaminacyjny formatu A4 z zadaniami zamkniętymi; - kartę odpowiedzi 	<ul style="list-style-type: none"> - dużą kopertę formatu A4; - małą kopertę formatu A6, wewnątrz z czystą kartką papieru; - arkusz egzaminacyjny formatu A4 z zagadnieniem o treści ogólnej; - osteplowany papier podaniowy formatu A4 do udzielania odpowiedzi

9. Z małej koperty uczestnik wyjmuje czystą kartkę papieru, na której wpisuje czytelnie swoje imię i nazwisko, miejscowość, w której jest szkoła (np. Kraków), wkłada kartkę do koperty i zakleja ją. Koperty nie wolno podpisywać ani stawiać na niej żadnych znaków.

10. Każdy uczestnik egzaminu etapu pisemnego i praktycznego otrzymuje jednakowy zestaw pytań. Arkuszy nie wolno podpisywać ani stawiać na nich żadnych znaków.

11. Z chwilą zakończenia egzaminu podczas etapu pisemnego i praktycznego, uczestnicy wkładają do dużej koperty arkusze z odpowiedziami wraz z zaklejoną uprzednio małą kopertą i wręczają Przewodniczącemu lub osobie upoważnionej.

12. Po zakończeniu egzaminu Komisja Oceniająca (jury) przystępuje do utajnienia odpowiedzi. Polega ono na tym, że po otrzymaniu dużej koperty, stawia się na małej kopercie, dużej kopercie i każdym arkuszu z odpowiedziami ten sam numer – np. na pierwszej dużej kopercie z jej brzegu stawiamy „80”, to po jej otwarciu, kolejno na małej kopercie i na każdym z zapisanych arkuszy stawiamy również „80”. Małe koperty zaopatrzone (w podany sposób) w numer kodowy, przekazuje się Przewodniczącemu Komisji – jury, celem zabezpieczenia (szafa pancerna, sejf, itp.), a arkusze egzaminacyjne w kopertach dużych przekazuje się członkom Komisji Oceniającej – jury do sprawdzenia i oceny oraz sporządzenia protokołu.

13. Sposób sprawdzenia prac z etapu pisemnego.

Prace oceniane są przez każdego z jurorów – członków Komisji Oceniającej – indywidualnie. Każdy juror ocenia łącznie tyle kompletów ilu jest uczestników zawodów i zapisuje ocenę punktową za poszczególne pytania. Każda prawidłowa odpowiedź za pytanie zamknięte na etapie pisemnym wyceniona jest na 1 punkt. Juror nie wpisuje ocen ani nie stawia żadnych znaków na arkuszach egzaminacyjnych, ani na karcie odpowiedzi, lecz wpisuje liczbę punktów do protokołu. Po ocenie wszystkich prac przez każdego jurora, wyniki z poszczególnych protokołów jurorów przenosi się do protokołu końcowego z etapu pisemnego i ustala ostateczną liczbę punktów jakie uzyskał uczestnik zawodów.

14. Sposób sprawdzenia prac z etapu praktycznego.

Prace oceniane są przez każdego z jurorów – członków Komisji Oceniającej indywidualnie. Każdy juror ocenia łącznie tyle kompletów ilu jest uczestników zawodów i zapisuje ocenę punktową za każde zadanie cząstkowe - problem - w skali 0 – 10. Juror nie wpisuje ocen ani nie stawia żadnych znaków na arkuszach egzaminacyjnych, lecz wpisuje liczbę punktów za poszczególne zadania cząstkowe projektu – problemy – do swojego protokołu.

Juror nie konsultuje, ani nie uzgadnia swojej oceny z innymi jurorami lub osobami. Po ocenie wszystkich prac przez poszczególnych jurorów, wyniki zapisuje się dla każdego ucznia na kartę: zestawienia i uzgodnienia ocen.

W razie rozbieżności ocen o 5 punktów pomiędzy oceniającymi, punktację ostateczną ustala Przewodniczący, zachowując zasadę: dwie skrajne oceny zostaną odrzucone, pozostałe są sumowane. Punktacja ta jest jednolita dla wszystkich oceniających.

Przykład:

zadanie cząstkowe X

- juror I	- ocena 6	}	<i>suma punktów oceny: 17</i>
- juror II	- ocena 4		
- juror III	- ocena 7		
- juror IV	- ocena 3 – skrajna		
- juror V	- ocena 8 – skrajna		

Wyniki z poszczególnych protokołów jurorów przenosi się do protokołu końcowego z etapu praktycznego i ustala ostateczną liczbę punktów jakie uczeń otrzymał – uzyskał.

15. W kolejnym dniu zawodów, po zakończeniu odpowiedzi na pytania ustne, przystępuje się do komisyjnego odtajnienia wyników z etapu pisemnego i praktycznego. Polega ono na otworzeniu małej koperty i ujawnieniu nazwiska i miejscowości osoby posiadającej dany

numer kodowy wpisany na kopercie małej i dużej oraz na arkuszach egzaminacyjnych i kartach odpowiedzi z tym samym numerem.

16. Liczbę punktów uzyskanych z etapu pisemnego i etapu praktycznego dopisuje się do liczby punktów uzyskanych z egzaminu etapu ustnego. Suma punktów z trzech etapów egzaminu, po porównaniu, stanowi o lokacie uzyskanej przez danego uczestnika w OLIMPIADZIE.
17. Maksymalna liczba punktów jaką może uzyskać każdy z uczestników wynosi:

- etap pisemny	-	50 zadań zamkniętych x 1 pkt =	50 punktów
- etap praktyczny	-	6 zadań otwartych x 10 pkt x 3 jurorów =	180 punktów
- egzamin ustny	-	3 pytania x 10 pkt x 3 jurorów =	90 punktów
			<u>razem = 320 punktów</u>

§ 4

TERMINARZ ZAWODÓW I, II i III STOPNIA OLIMPIADY

1. I stopień OLIMPIADY prowadzony jest w siedzibie szkoły, zgodnie z ustaleniami § 5 Regulaminu. Przyjmuje się dzień 30 października jako ostateczny termin przeprowadzenia zawodów.
2. II i III stopień (finał) OLIMPIADY prowadzany jest przez Komitet Główny OLIMPIADY w siedzibie wytypowanej szkoły przez Komitet Główny, w terminie nie wybiegającym poza 30 kwietnia w danym roku szkolnym.

§ 5

PRZYSTĄPIENIE DO OLIMPIADY ORAZ ORGANIZACJA I REALIZACJA ZAWODÓW I, II i III STOPNIA

REALIZACJA ZAWODÓW I STOPNIA OLIMPIADY

1. Uczestnikami OLIMPIADY WIEDZY O MLEKU I MLECZARSTWIE mogą być uczniowie wszystkich klas szkół wymienionych w § 2 pkt. 1. Uczniowie zgłaszają swój udział w OLIMPIADZIE do wychowawcy na zasadzie dobrowolności.
2. Każda szkoła lub Zespół Szkół może zgłosić do uczestnictwa w OLIMPIADZIE tylko jedną reprezentację, wyłonioną zgodnie z § 3 niniejszego Regulaminu.
3. O przystąpieniu do zawodów II stopnia OLIMPIADY szkoła informuje Komitet Główny – sekretariat prowadzony przez KZSM Zw. Rew. w Warszawie (adres: KZSM Zw. Rew., ul. Hoża 66/68, 00-682 Warszawa) – w nieprzekraczalnym terminie do dnia 15 listopada w danym roku szkolnym.
Zgłoszenie winno zawierać:
 - imienną listę czterech reprezentantów szkoły i opiekuna;
 - protokół z arkuszem zbiorczym wyników przeprowadzonych zawodów I stopnia OLIMPIADY.

REALIZACJA II i III STOPNIA ZAWODÓW OLIMPIADY

1. Reprezentacja każdej ze szkół uczestniczących w II i III stopniu zawodów OLIMPIADY bierze udział w egzaminie testowym zawodów II stopnia oraz etapach: pisemnym, praktycznym i ustnym zawodów III stopnia. Zadania na egzaminie testowym zawodów II oraz etapie pisemnym i praktycznym zawodów III są jednolite dla wszystkich uczestników danego stopnia zawodów OLIMPIADY.
Podczas etapu ustnego każdy uczestnik zawodów III stopnia OLIMPIADY wybiera losowo trzy pytania do odpowiedzi ustnych z przygotowanego na osobnych kartkach zestawu.
2. Uczestnicy zawodów II stopnia z danej szkoły, którzy otrzymali największą liczbę punktów (co najmniej 30% ogólnej liczby punktów) i zostali sklasyfikowani na miejscach 1-3 w swojej szkole, przechodzą do finału, tj. zawodów III stopnia – uzyskując tytuł finalisty Olimpiady. II stopień OLIMPIADY ma na celu wyłonienie reprezentacji szkoły składającej się z 3 najlepszych uczestników.
3. Dla uczestników zawodów III (finału) prowadzona jest klasyfikacja indywidualna i zespołowa. O miejscu zajmowanym przez uczestnika decyduje łączna liczba punktów uzyskanych na zawodach III stopnia (finału), tj. z etapu pisemnego, praktycznego i ustnego. Osoby zajmujące w klasyfikacji indywidualnej miejsca od 1 do 10 uzyskują tytuł laureata Olimpiady. O miejscu w klasyfikacji zespołowej decyduje łączna liczba punktów uzyskanych przez reprezentantów danej szkoły.
 - a) Ostateczne wyniki klasyfikacji indywidualnej i zespołowej ogłasza Przewodniczący Komisji – Komitetu Głównego lub Komitetu Okręgowego OLIMPIADY w trybie:
 - protokołu z przeprowadzenia zawodów II stopnia oraz III stopnia (finału) OLIMPIADY WIEDZY O MLEKU I MLE CZARSTWIE;
 - uroczystego rozdania zaświadczeń o uczestniczeniu w zawodach określonego stopnia;
 - uroczystego wręczenia (wraz z fundatorami) przyznanych nagród.
 - b) W przypadku zorganizowania łącznie, jednorazowo, zawodów II i III stopnia OLIMPIADY w wytypowanej szkole, zawody II stopnia odbywają się w formie testu, tj. egzaminu pisemnego z 45 zadaniami zamkniętymi, z których każde zawiera cztery odpowiedzi do wyboru, a tylko jedna z nich jest prawidłowa. Egzamin testowy trwa 45 minut.

PRZEPISY SZCZEGÓŁOWE

1. Organizatorzy poszczególnych etapów olimpiady dołożą wszelkich starań, aby w miarę możliwości zorganizować zawody tak, aby mogły w nich uczestniczyć osoby niepełnosprawne. Komisje powinny dążyć do organizacji zawodów w miejscach dostępnych dla osób niepełnosprawnych. Uczestnictwo w zawodach osoby niepełnosprawnej powinno zostać wcześniej zgłoszone do właściwej komisji.

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.
3. Z dalszego udziału w zawodach zostaną wykluczeni uczestnicy, którzy:
 - korzystali z niedozwolonych pomocy,
 - złamali postanowienia regulaminu,
 - zachowują się niezgodnie z ogólnie przyjętymi normami.
4. Jeśli nieprawidłowości w postępowaniu uczestnika zostaną wykryte po zakończeniu zawodów do 14 dni od wręczenia nagrody, Komitet Główny ma prawo zdyskwalifikować finalistę/laureata olimpiady i odebrać przysługujące mu uprawnienia.

§ 6 NAGRODY I WYRÓŻNIENIA

1. Uczestnicy zawodów III stopnia OLIMPIADY (finału) otrzymują zaświadczenie Komitetu Głównego, które zostanie uwzględnione przez szkołę przy wystawianiu (na zakończenie nauki w klasie do której zawodnik uczęszcza) oceny z przedmiotu związanego z tytułem OLIMPIADY.
2. Uczestnicy zawodów III stopnia OLIMPIADY (finału) uzyskują uprawnienia do zwolnienia z etapu pisemnego egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (egzaminu zawodowego). Zwolnienie laureata OLIMPIADY z etapu pisemnego jest równoznaczne z uzyskaniem z etapu pisemnego egzaminu zawodowego najwyższego wyniku, na podstawie zaświadczenia Komitetu Głównego OLIMPIADY WIEDZY O MLEKU I MLECZARSTWIE.
3. Uczestnicy zawodów III stopnia OLIMPIADY (finału) w liczbie określonej przez Dziekana Wydziału Nauki o Żywności, uprawnieni są do przyjęcia na I rok studiów na Wydział Nauki o Żywności UWM w Olsztynie zgodnie z aktualnie obowiązującą Uchwałą Senatu UWM w Olsztynie.
4. Uczestnicy OLIMPIADY mogą ponadto otrzymać:
 - nagrody ufundowane przez organizatora OLIMPIADY – dotyczy miejsc w klasyfikacji zespołowej 1 – 3;
 - nagrody ufundowane przez sponsorów OLIMPIADY – dotyczy miejsc w klasyfikacji indywidualnej.
5. Zaświadczenia, o których mowa wyżej, są każdorazowo wystawiane przez Przewodniczącego Komitetu Głównego OLIMPIADY WIEDZY O MLEKU I MLECZARSTWIE.
6. Opiekunowie drużyn zajmujących miejsca 1 – 3 mogą otrzymać nagrody od podmiotów branżowych.

§ 7 DOKUMENTACJA OLIMPIADY

1. Organizator OLIMPIADY – KZSM Zw. Rew. w Warszawie prowadzi (zgodnie z wewnętrznym systemem) archiwum akt z zawodów II i III stopnia OLIMPIADY (finału) – w którym gromadzi przede wszystkim:

- a) Uchwałę Zarządu KZSM Zw. Rew. powołującą OLIMPIADĘ,
 - b) zgłoszenia szkół przysłane zgodnie z pkt 5 § 5 Regulaminu,
 - c) protokoły z arkuszami ocen przeprowadzonych zawodów II i III stopnia,
 - d) prace egzaminu testowego zawodów II stopnia oraz prace z etapu pisemnego i praktycznego uczestników zawodów III stopnia – przez 2 lata,
 - e) wzory zaświadczeń laureatów i wzory zaświadczeń finalistów,
 - f) zadania testowe (II stopień) oraz zadania z etapu pisemnego, praktycznego (III stopień) OLIMPIADY,
 - g) listy laureatów i ich nauczycieli.
2. Dokumentacja zawodów I stopnia jest prowadzona przez Przewodniczącego Komisji Szkolnej z uwzględnieniem rodzaju akt wyżej wymienionych w punkcie 1.

§ 8 TRYB ODWOŁAWCZY

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.
2. Odwołanie od decyzji Komisji Oceniającej zawody II oraz III stopnia OLIMPIADY składa się do przewodniczącego Komitetu Głównego OLIMPIADY w terminie 14 dni roboczych (decyduje data stempla pocztowego).
3. Odwołanie składa się na piśmie, przysyłając je listem poleconym na adres Komitetu Głównego OLIMPIADY. Można je też złożyć osobiście w siedzibie Komitetu Głównego OLIMPIADY za potwierdzeniem zwrotnym. Odwołanie powinno zawierać dane kontaktowe oraz możliwie szczegółowy opis okoliczności zaistniałego zdarzenia.
4. Po wpłynięciu odwołania przewodniczący Komitetu Głównego OLIMPIADY osobiście lub przez wyznaczoną osobę zobowiązany jest do wyjaśnienia wszelkich okoliczności wskazanych w odwołaniu.
5. W przypadku, gdy, zgodnie z § 2 pkt 3, Zawody II i III stopnia organizowane są łącznie, odwołanie od decyzji Komisji Oceniającej zawody II stopnia OLIMPIADY składa się do przewodniczącego Komitetu Głównego OLIMPIADY natychmiast po ogłoszeniu wyników tych zawodów w formie ustnej. Przewodniczący Komitetu Głównego OLIMPIADY rozpatruje odwołanie niezwłocznie w trybie roboczym.

§ 9 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizator OLIMPIADY zapewnia uczestnikom zawodów II i III stopnia oraz ich opiekunom zakwaterowanie i możliwość korzystania z posiłków.
2. OLIMPIADA jest imprezą zamkniętą, w której uczestnictwo jest równoznaczne z przyjęciem i podporządkowaniem się postanowieniom niniejszego Regulaminu oraz komunikatom wydanym na jego podstawie.

3. Treść Regulaminu, instrukcji i komunikatów powinna być podana do wiadomości wszystkim zainteresowanym szkołom oraz opiekunom reprezentacji szkolnych uczestniczących w OLIMPIADZIE.

Warszawa, 15.06.2022 r.

**Przewodniczący Komitetu Głównego
OLIMPIADY WIEDZY O MLEKU I MLECZARSTWIE**



Dr hab. inż. Fabian Dajnowiec

Akceptuję:

Zastępca Prezesa



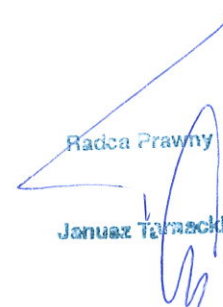
mgr inż. Stanisław Wiczorek

Prezes Zarządu



mgr inż. Waldemar Broś

Radca Prawny



Janusz Tarnacki

LITERATURA OBOWIĄZUJĄCA NA OLIMPIADZIE WIEDZY O MLEKU I MLECZARSTWIE

- Pijanowski E. *Ogólna technologia żywności*. WNT
- Bednarski W. *Ogólna technologia żywności*. Wyd. ART Olsztyn
- Dłużewski M. *Technologia żywności*. cz. 4, WSiP, Warszawa
- Pijanowski E. *Zarys chemii i technologii mleczarstwa*. Tom I, Wyd. PWRiL
- Pijanowski E., Zmarlicki S. *Zarys chemii i technologii mleczarstwa*. Tom II, Wyd. PWRiL
- red. Ziajka S. *Mleczarstwo – zagadnienia wybrane*. Tom I i II, Wyd. ART Olsztyn
- red. Ziajka S. *Mleczarstwo*. Tom I, Wyd. UWM Olsztyn
- *Mleczarstwo Technika i technologia*. Wyd. Tetra Pak
- Obrusiewicz T. *Mleczarstwo*. Tom I, II, Wyd. WSiP
- Dłużewska A., Dłużewski M. *Technologia mleka spożywczego*. Wyd. Oficyna Wydawnicza HOŻA
- Dzwolak W., Ziajka S., Chmura S., Baranowska M. *Produkcja mlecznych napojów fermentowanych*. Wyd. Oficyna Wydawnicza HOŻA
- Pawlik S. *Produkcja koncentratów mlecznych*. Wyd. Oficyna Wydawnicza HOŻA
- Staniewski B. *Wyrób masła*. Wyd. Wydawnictwo Oficyna HOŻA
- Derengiewicz W. *Technologia serów miękkich*. Wyd. Oficyna Wydawnicza HOŻA
- Cichosz G. *Technologia serów topionych*. Wyd. Oficyna Wydawnicza HOŻA
- Żuraw J., Chojnowski W., Jęsiak Z. *Technologia serów twardych i półtwardych*. Wyd. Oficyna Wydawnicza HOŻA
- Dzwolak W., Ziajka S. *Produkcja mlecznych deserów mrożonych*. Oficyna Wydawnicza Hoża
- Red. N. Farmer. *Innowacje w opakowaniach żywności i napojów*. Rynki, materiały, technologie. Wyd. PWN
- *Instrukcje technologiczne do produkcji artykułów mleczarskich*. Wyd. WSP Infomlecz Warszawa
- *Przewodnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Przetwórczej w Branży Mleczarskiej*, Związek Prywatnych Przetwórców Mleka.
- Dzwolak W., Ziajka S., Kroll J. *Poradnik wdrażania dobrej praktyki produkcyjnej*, DR Brwinów.
- Gawel J., Molska I. *Analiza techniczna w przetwórstwie mleczarskim*. WSiP
- Drzazga B. *Analiza techniczna w przemyśle spożywczym*. WSiP
- Lewicki P. *Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego*. WNT
- Warych J. *Aparatura chemiczna i procesowa*. Wydawnictwo PW
- Czasopisma branżowe
Przemysł spożywczy, Wyd. SIGMA-NOT Sp. z o.o
Przegląd mleczarski, Wyd. PHZ SM LACPOL Sp. z o.o.
Mleczarskie technologie, Wyd. WOMAT Sp. z o.o.