

REGULAMIN

Ogólnopolskiego Turnieju Wiedzy z Zakresu Technologii Żywności Ukierunkowanej na Przetwórstwo Mięsa

§ 1. Postanowienia ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa zasady organizacji i przeprowadzenia Ogólnopolskiego Turnieju Wiedzy z zakresu technologii żywności ukierunkowanej na przetwórstwo mięsa, zwanego dalej „Turniejem”.
2. Organizatorem Turnieju jest Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego z siedzibą w Warszawie działająca jako Partner Branżowy w ramach przedsięwzięcia Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie przetwórstwo mięsa w Sokołowie Podlaskim, zwanego dalej „Zamawiającym”.
3. Turniej realizowany jest w ramach przedsięwzięcia wspieranego ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO).
4. Udział w Turnieju jest bezpłatny.
5. Turniej ma charakter edukacyjny i ogólnopolski.

§2. Cele Turnieju

Celem Turnieju jest:

1. rozwijanie kompetencji zawodowych uczniów/uczennic w obszarze technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem aspektu i przetwórstwo mięsa;
2. popularyzacja wiedzy o branży mięsnej;
3. wspieranie współpracy pomiędzy szkołami kształcącymi w zawodach branży spożywczej a sektorem przemysłu mięsnego;
4. promocja kształcenia zawodowego w sektorze rolno-spożywczym.

§3. Uczestnicy Turnieju

1. Turniej skierowany jest do uczniów i uczennic techników kształcących się w zawodzie technik technologii żywności.
2. Zakres Turnieju obejmuje treści wynikające z podstawy programowej kształcenia zawodowego właściwej dla ww. zawodów, w ramach kwalifikacji SPC.02, SPC.04 oraz SPC.07 ze szczególnym uwzględnieniem obszaru przetwórstwo mięsa.
3. Maksymalna liczba uczestników zgłaszanych przez jedną szkołę wynosi 15 osób.
4. Łączna liczba uczestników etapu szkolnego wynosi maksymalnie 200 osób.
5. Warunkiem udziału w Turnieju jest prawidłowe zgłoszenie uczestnika przez szkołę w terminie wskazanym przez Organizatora, tj. do 15.06.2026 r. do godz. 15:00.

§4. Organizacja turnieju

1. Turniej składa się z dwóch etapów:
 - a) etapu szkolnego
 - b) etapu ogólnopolskiego.
2. Planowane terminy przeprowadzenia Turnieju:
 1. etap szkolny – 16 czerwca 2026 r.,
 2. etap ogólnopolski – 25 czerwca 2026 r.

3. Etapy szkolne przeprowadzane są online w szkołach uczestniczących w Turnieju za pośrednictwem platformy internetowej udostępnionej przez Organizatora.
4. Etap ogólnopolski przeprowadzany jest w siedzibie Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie przetwórstwo mięsa w Sokołowie Podlaskim przy ul. Parkowej
5. Dla uczestników etapu ogólnopolskiego mieszkających powyżej 200 km od siedziby BCU zapewniamy noclegi.

§ 5 Rekrutacja uczestników

1. Organizator prowadzi rekrutację szkół i uczestników Turnieju.
2. Zgłoszenia dokonywane są za pomocą formularza zgłoszeniowego udostępnionego przez Organizatora na stronie turniej-bcu-przetworstwo-miesa.pl. W przypadku problemów z rejestracją prosimy o kontakt telefoniczny pod numerem tel. 793 014 192
3. Organizator prowadzi bazę uczestników oraz kontaktuje się z koordynatorami szkolnymi.
4. Dyrektor szkoły wyznacza szkolnego koordynatora Turnieju odpowiedzialnego za organizację etapu szkolnego w danej placówce.

§ 6 Zasady przeprowadzania etapu szkolnego

1. Etap szkolny ma charakter teoretyczny.
2. Uczestnicy rozwiązują test online składający się z 40 pytań zamkniętych jednokrotnego wyboru.
3. Każde pytanie zawiera cztery odpowiedzi, z których tylko jedna jest prawidłowa.
4. Co najmniej 40% pytań dotyczy przetwórstwa mięsa.
5. Czas trwania etapu szkolnego wynosi 60 minut.
6. Nadzór nad przebiegiem etapu szkolnego sprawuje komisja szkolna powołana przez dyrektora szkoły.
7. Organizator zapewnia:
 - a) dostęp do platformy internetowej,
 - b) instrukcję korzystania z platformy,
 - c) obsługę techniczną,
 - d) automatyczny zapis odpowiedzi i wyników.

§ 7 Kwalifikacja do etapu ogólnopolskiego

1. Do etapu ogólnopolskiego kwalifikuje się maksymalnie 50 uczestników z najwyższą liczbą punktów uzyskanych w etapie szkolnym w najkrótszym czasie.
2. W przypadku uzyskania jednakowej liczby punktów decyduje krótszy czas rozwiązania testu.
3. Osoby zakwalifikowane do kolejnego etapu zostaną poinformowane o tym drogą elektroniczną.

§ 8 Zasady przeprowadzania etapu ogólnopolskiego

1. Etap ogólnopolski składa się z:
 - a) części teoretycznej,
 - b) części praktycznej
2. Część teoretyczna obejmuje test online składający się z 40 pytań jednokrotnego wyboru o podwyższonym poziomie trudności.
3. Czas trwania części teoretycznej wynosi 60 minut.

4. Część praktyczna składa się z dwóch zadań przygotowanych w formie pisemnej z obszarów:
 - a. opracowanie schematu technologicznego wraz ze wskazaniem krytycznych punktów kontrolnych, parametrów technologicznych oraz wykazu maszyn i urządzeń,
 - b. opracowanie raportu laboratoryjnego wraz z oceną jakości produktu na podstawie norm.
5. Czas trwania części praktycznej wynosi 90 minut.
6. Zadanie praktyczne w całości dotyczy przetwórstwa mięsa.
7. Nad prawidłowym przebiegiem etapu ogólnopolskiego czuwa komisja konkursowa składająca się z min. 3 osób.

§ 9 Ocenianie

1. Zadania konkursowe podlegają ocenie zgodnie z przygotowanymi kluczami odpowiedzi oraz kryteriami oceniania.
2. W przypadku uzyskania przez uczestników takiej samej liczby punktów decyduje czas wykonania zadania.
3. Decyzje komisji konkursowej są ostateczne i nie podlegają odwołaniu.

§ 10. Nagrody

1. Laureaci etapu ogólnopolskiego otrzymują następujące nagrody:
 - a) I miejsce – laptop o wartości minimum 4 000 zł netto,
 - b) II miejsce – smartfon o wartości minimum 3 000 zł netto,
 - c) III miejsce – tablet z ładowarką o wartości minimum 2 000 zł netto.
2. Pozostali uczestnicy etapu ogólnopolskiego otrzymują upominki o wartości minimum 300 zł netto.
3. Nauczyciele prowadzący laureatów otrzymują upominki o wartości minimum 500 zł.
4. Nauczyciele prowadzący finalistów otrzymują upominki o wartości minimum 300 zł.
5. Organizator odprowadzi należny podatek od nagród zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

§ 11. Ochrona danych osobowych

1. Dane osobowe uczestników przetwarzane będą wyłącznie w celu organizacji i realizacji Turnieju zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
2. Administratorem danych osobowych jest Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego z siedzibą w Warszawie oraz Branżowe Centrum Umiejętności Przetwórstwo mięsa w Sokołowie Podlaskim.
3. Uczestnicy oraz ich opiekunowie prawni zobowiązani są do zapoznania się z klauzulą informacyjną RODO udostępnioną przez Organizatora.

§ 12. Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w Regulaminie, o ile nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Turnieju.
2. Regulamin wchodzi w życie z dniem jego publikacji.

Załączniki do Regulaminu:

1. Formularz zgłoszeniowy szkoły

2. Formularz zgłoszeniowy uczestnika
3. Klauzula informacyjna RODO
4. Oświadczenie o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystanie wizerunku